Svoje kuvanje nazivam 'golim'. Kod kuće ne kuvam kao u restoranu. Kuvanje mora da bude zezanje. Da bude prosto, ukusno i zabavno. Moglo bi se reći, 'ogoljavanje' recepta na osnovne sastojke.

GOLI RUČAK 1 Kuvarevo slobodno veče

Da, ali mi stvarno treba pomoć. Praviću tajlandsku...Školjke i te stvari. I ispeći ću jagnjeći but, krompir i tako to, i napraviću malo pečenog voća.

-Divno, ko dolazi?

Jagnjeći but špikovan mirisnim travama pa pečen

Pozvao sam Džefa, Bredlija i ostale iz kafića. Mnogo volim pečenu jagnjetinu... Mislim, volim sve pečeno, ali jagnjetinu obožavam i često je pravim. Moja mama je često to kuvala, ali, znate, ja volim da je natrljam morskom solju i stavim je u rernu, to je divno. Ali malo mi je dosadilo da stalno radim istu stvar, pa stalno pronalazim nove načine da uglavim nove ukuse u nju.

Sad, kao prvo, uzmite nož i gurnite ga odmah uz kost s jedne strane, pa gurnite prst unutra, tako, sad ima mesta. Na drugom kraju uradite isto, odmah uz kost, i gurnite prst unutra. A onda, na oko 8 mesta, zavucite nož nekoliko santimetara duboko, ali pod uglom, tako, a onda gurnite ruku unutra... prst unutra. To uradite na otprilike jednakoj razdaljini, pa sad to isto i sa druge strane. Pa, još jedna i dosta, mislim. Divno, to je to, gotovo.

Stavite ga u pleh. Sad ćemo da pričamo o ukusu, evo šta ćemo, imam ovde žalfiju, otkinuću samo polovinu, tako da ovde imam samo lišće, a ovu drugu polovinu ću da stavim u avan sa čenom belog luka.

- To deluje kao prosta stvar, iako ti dolaze kuvari. Očekivala sam da ćeš praviti nešto fino i komplikovano.

Da, pa skoro je smešno, možeš da zamisliš koliko kuvari rade i tako to... Pa, u slobodno vreme oni kao da žele malo da se opuste s kuvanjem, ako me razumeš. Dosta je da im dam dobro ispečen komad jagnjetine, i biće namireni, i čašu vina. Biće presrećni. A ovu žalfiju, so i beli luk samo dobro istucite. To će da pokrene sve ukuse. To se odmah oseti, znaš? To je tako mirisno, da. Tako, sjajno, ostavite ostatak žalfije ucelo, važi? A onda nam treba malo maslinovog ulja, oko 2-3 kašike, znate, ulje pomaže uljima iz začina da krenu. I malo limunovog soka, dodajte malo toga, nacedite ga unutra i izvadite koštice. Sad je tu i limun, pa onda samo iseckajte, ugrubo iseckajte ovaj ruzmarin. Izgnjavite ga rukama, a onda ću prvo da uzmem punu šaku toga i da natrljam meso i odmah će kožica biti ukusna. Super.

Sad izvadite i ostatak i stavite ga pored, a sad imamo zadatak da u ove zaseke koje smo napravili gurnemo sve ove divne začine i ovo sa limunom, pravo u rupe. Ugurajte to unutra, tu je i malo soli, znači, začinjavate ga i iznutra što je super. Skroz u rupe

koje ste napravili koje se završavaju ovde, kod koske, oko desetak santimetara, sve je unutra, tona ukusa. Stvarno smo ga zaglavili unutra... Zvučim kao Dejvid Belami, gurnite to unutra...

- Šta još može da se koristi da se začini jagnje?

O, bože, mislm, na kraju krajeva, treba da koristite sve što volite uz jagnjetinu, a ja sam je npr. pravio sa dobrim suvim kajsijama, puterom i smrvljenom majčinom dušicom, mislim, to je predivno. Proste stvari, npr. inćuni i ruzmarin, to je sjajno, to je baš, baš sjajno. Sad je sve to prepuno ukusa, a tajni sastojak, stvar koja se zove panceta, što je italijanska dimljena slanina. Treba nam samo četiri šnite. Samo ih gurnite u rupe, znate.

- Gde se to kupuje?

U delikatesnim radnjama, supermarketima, ma, sad je ima svugde. Malo vuče na dimljeno - ne želite da bude skroz dimljeno, nego samo malo i to je baš, baš fino. A i super ide sa žalfijom, znate. Utrpajte to unutra. Divno. Sad kad smo to uradili, posuću ga solju odgore, super je kad je kožica slana, i to je otprilike to. Znam da će biti stvarno ukusno, sad treba samo da ga pazimo, da ga pazimo dok se peče. Treba mu vrela, vrela rerna, na 250, punom brzinom. Uzeću jagnjeći but i staviću ga pravo na rešetke. A prazan pleh stavite ispod da uhvati svu onu divotu koja će iscuriti i svu onu ukusnu siću koja otpada. Divota.

- Koliko dugo se peče jagnjetina?

Pa, ja volim da je pečem dok ne postane roze... Ne krvavo roze, nego 'roze' roze, a da bi tako ispala, pečem je 26 minuta po kilogramu, i još 20 minuta ekstra na kraju, a onda je fora da je 'odmoriš', sad blanširam krompir, pa će biti spreman za rernu kad se meso bude peklo 20 minuta, kad počne da dobija boju, onda ću da smanjim vatru i da ubacim krompir unutra zajedno sa svom onom divotom. Sad sam baš bario ovaj krompir oko pet minuta. Dobro, treba sad malo da ga prodrmate u cediljci da ogrubi, a sad treba da ga gurnemo u rernu, u plehčinu u koji je sva ona lepota curila, tone i tone lepote. Pa ih lepo turite tu unutra. Da, pomirište samo, biće ludnica. Dodajte tu još ruzmarina, neće mu škoditi. I onda ga dobrano prodrmusajte. Treba da se obložе mašću. Odmah će postati hrskavi, biće fini i laki, savršeno meso, savršeno pečen krompir.

Pečeni luk sa puterom i majčinom dušicom

Stvarno ne razumem zašto ljudi ne koriste crni luk kao normalno povrće, što u on stvari i jeste, razumete? Njega uvek vidimo kao osnovu za razne stvari, kapirate, za supe i takve stvari, ali za bilo koje pečeno meso ili roštilj, ovo jelo je fantastično. Treba samo da skinete malo sa osnove, da napravite ravnu stranicu, pa onda na vrhu zasecite do negde santimetar i po od osnove, tako da ga ne presečete na četvrtine, da ispadne ovako nekako, samo ne secite do dole. Sečete dovde, otprilike, oljuštite suve slojeve, možda i prvi mesnati sloj, da bude fin i mek. Koristim crveni luk zato što ga volim. Dobar je... Treba svi da budu iste veličine, ima ga svugde, a kad se skuva bude divan i sladak. Ali šalote i takve stvari su takođe idealne. Ja ne bih koristio običan crni luk zato što su glavice velike, pa ne mogu baš da ih zamislim na nečijem tanjiru, znate, jedna cela glavica te veličine. Ali ja to ipak pravim često jer mi moj tata non-stop daje crni luk iz bašte i onako ga upliće k'o Francuzi, pa imam luka po celoj kući, moram da ga iskoristim, inače bih se osećao krivim.

Uzmite avan. Puter i majčinu dušicu. Puter da bude na sobnoj temperaturi. Lepu šaku sveže majčine dušice...

-Je l' imaš neki savet kako da se izbegne plakanje kad se secka crni luk?

Ne, ja volim da se dobro isplačem na poslu jer... Znaš, tako se lepo istreseš, a svi misle da je zbog luka. A sad treba da strpamo unutra i jedan dobar, dobar važan prstohvat soli, pa ćemo sve to da istučemo. Najčudnije od svega je to što je majčina dušica baš drvenasta, a kad je istučete bude baš sočna.

Dobro, sad je to lepo istučeno, a puter... prvo ću da uzmem činiju. Stavite svu majčinu dušicu u činiju, stavite i malo limunovog soka unutra, biće lepo. Mislim da vam treba oko 120g putera, i onda ga izgnječite rukama, pa ga pomešajte s majčinom dušicom. Tu nema ničeg teškog, a biće super sa lukom. Sad, vidite, lepo rastvorite luk, pa ćemo da stavimo po komad ovog putera unutra, lepo ga ugurajte niz pukotine.

-Je l' mogu da se koriste i drugi začini s tim puterom?

O, bože, da, mislim da je puter sa začinima nešto što ne koristi mnogo ljudi, iz nekih čudnih razloga. Mislim, uvek vam se višak putera vuče okolo, a uvek imate i... Mislim, kad ja kupim začine, uvek mi malo ostane, što ne iskoristim, znate, pa to lepo umutite, možete ga začiniti bilo čime i staviti ga u friz. Traje vekovima. Znači, razmrljate ga po svim glavicama. Lepo svaku premažite. Mislim da je najlepša stvar ovde to što će se, dok se peče, sve ovo otopiti i iscuriti niz luk kroz ove zaseke koje ste napravili. I sad će dobiti sjajan ukus, a tu ima i soli, koja će začiniti luk. A sad ću samo da prospem malo morske soli na dno i... Zbog čega? Da bi stajao uspravno, a ona osnova koju ste skresali će da usisa malo ove soli, što je super, zato što će začiniti onaj deo koji niste zasekli. Sve što sad treba da radim je da ga pečem jedno pola sata, 35 minuta na oko 220 stepeni, dok pomalo ne uvenu, ali ipak će zadržati oblik.

Ćao, Džone, jesi li dobro? -Aha, šta bi želeo? Jurim malo pelegrina, au, dobro izgledaju... Fenomenalno, daj ih ovamo. Uzeću devet, je l' to okej? Malo peršuna? Divno. Uzmi sve što je džabe. -Da. To je to, druže, mnogo ti hvala.

Pečeno voće sa vanilin šećerom i maskarpone sirom

A za desert ću da pravim pečeno voće, to je tako lako, da ne poverujete. Opako voće, napraviću malo vanila-šećera koji je fantastičan, i malo maskapone krema, što je baš onako bogato i slasno. Mislim, samo sam otkinuo peteljke sa jagoda, isekao sam breskve na četvrtine i polio ih limunovim sokom, ako to ne uradite, malo će da potamne. Izvadio sam koštice iz trešanja alatkom za čišćenje maslina, rabarbaru sam tanko i fino iseckao. Voće sa velikom košticom sam presekao na pola i razdvojio ih kao avokado, otarasite se koštica. Ove smokve ću zaseći, ali ne skroz do kraja, ovako kao zvezde, a onda ih ovako malo stisnite, izgledaće predivno. Ali ništa vas ne sprečava da to pravite samo od jedne voćke. Ideja je da odete na pijac i da izaberete nešto što je baš fino i sočno i kupite ga, znate.

Nego, da vam pokažem kako se pravi ovaj vanila-šećer. Kupio sam ove štapiće vanile u mojoj delikatesnoj radnji, a imam i kilo šećera, običnog šećera, a ova vanila je neverovatna, kupuje se bilo gde, u bilo kom supermarketu, ili tako negde. Ali kad ih kupujete, tražite meke i lepljive, kao što su ovi, oni su prilično fenomenalni. I sad ću samo da ih malo secnem, na oko pet komada, čisto da vam se ne muči multipraktik, izvučete ga ovamo, gurnete ih unutra. Čim ga otvorite, miris će biti neverovatan. Prospite sav šećer unutra. Meljite ga i videćete kako šećer, od sjajno bele poprima tu neverovatnu pepeljastu boju. Dobro, i kad vam se učini da ste to pošteno izmešali, trebaće vam činija, i sito, grubo sito i sad ćemo da sipamo po malo i da ga prosejemo. Ostaće vam samo mali komadići vanile koji se nisu dobro samleli, a ovde ćete dobiti ovaj neverovatan šećer. Dobro, pogledajte ga samo. Vratite komadiće unutra, pa ćemo još jednom da ih meljemo, da svaka trunka ukusa izađe. Svaki košta po funtu, ima li smisla traćiti ih? Naravno da nema.

Sad dodajte malo. Sipaću samo pola ovoga. Divno. Dobro, sad ga ponovo samo prosejte, vidi se da je gotovo jer je tamno i pepeljasto, uf, to volim. Ovakve stvari su super za poklon, znate, npr. za Božić sam dao ovo mojoj mami, kupio sam ove vanile za deset funti, i napravio joj jednu ogromnu teglu vanila-šećera. Još ga ima, godinu i po dana kasnije, drži ga u vakuum-posudi i još uvek je prva klasa. Eto, to vam je mali poklon. Je l' vam se čini da je to dosadan poklon? Njoj se baš dopalo. Bar je tako rekla. I eto ga. Možete da ga sejete sto puta, ali meni je dosta.

E, a sad ću da pređem na ovo divno voće ovde. Samo ćemo da ga poprskamo šećerom. Sad, uzeću četiri ili pet prepunih kašika šećera, da prekrijem apsolutno sve.

-Tu ima baš mnogo voća, sve ćeš to da upotrebiš?

Da, ovde imam tonu voća, ali to me uopšte ne plaši. Sve što ostane sipaću u činiju, pa može da se stavi u činijice s jogurtom za doručak, ili da se stavi na tost i zapeče za doručak, ili da se zapeče u rerni sa malo testa za lenju pitu odgore. I da ga ponovo ispečete, znate. Mislim, nema šanse da se bilo šta od toga baci, ma šta ja to tražim? A, brendi. Sada ću tu da prospem brendi, a vi zamislite, sveže voće, sladak šećer, pa će brendi i šećer pečenjem da se povežu i postaće sirupasto i nasmrt ukusno.

-Da nisi imao brendi, da li bi koristio nešto drugo?

Pa, da, rek'o bih. Neko fino, slatko vino, ma, štagod voliš, u stvari. Sve što sad treba da uradite je da ga pečete oko petnaest minuta, tek da voće omekša, treba da omekša taman toliko da se sa zadovoljstvom jede. Ne treba da ga pretvorite u kašu, znate, inače će da proključa. I to je to, zapravo.

A uz to ćemo, mislim, najsavršeniju stvar, maskapone. Kupuje se - to vam je italijanski mekani sir, koji je baš, baš jak, to stavljaju u tiramisu i tako to, sad može da se kupi svugde. U supermarketima, deli-radnjama, ma, u celoj toj papazjaniji. Tako je lako, mislim, samo treba da ga istresete i da ga pošećerite po ukusu, valjda jedna i po kašika, ovo će biti dosta za desetoro ljudi, treba samo po malo. (Valjda bi punomasni švapski neslani vršio posao).

- Stavljaš opet vanila-šećer?

Vanila-šećer, da, opako je koristan. I sad imate i one divne crne tačkice od vanile. Pretpostavljam da može da se koristi i obična slatka pavlaka? Može da se koristi i to, ali maskapone... Može i šlag, čak i obrana slatka pavlaka... Ali maskapone ima tu jačinu... Ne mogu to da objasnim. Nekako je svilenkast i težak, mislim, užasno goji, ali koga zabole? To ću lepo da tresnem tako na sto, nek' sipaju sami. Divota.

Džejmi, kako si druže? -A ti? -Drago mi je što te vidim. Hvala što si došao. -Nema frke. Ne kasnim, a? Ne, super, skoro je gotovo.

Supa s rezancima i plodovima mora

Dobro, za početak ću da napravim jednu fuzija supu, što je otprilike supa sa rezancima, s njom možete sve što hoćete, vegetarijansku, pileću, mesnu, pačiju, ma, šta god. Ali ja ću danas da se pravim fin sa morskim plodovima, jer želimo da ih impresioniramo, a? -Da, dolazi glavni kuvar... Da, dolazi nam šef, pa sam uzeo ove fine pelegrine u školjci. Ako ih ne nađete u školjci, a to će se ponekad desiti, kupite ih u supermarketu, u onim malim pakovanjima, očišćene i spremne za upotrebu. Uzeo sam i vongole, one su isto fine, kad se otvore, u njima je tona divnog soka, a imam i ove račiće, koje ćemo da odradimo na 'leptir'.

- Kako to misliš, na 'leptir'?

Pa, odseći ćemo žilicu odavde, izvadimo iznutrice odavde, a onda ćemo da ih rasečemo duž kičme...

- Baš je važno skinuti žilice, je l'?

Da, ne treba ti prljavština. Ne, jer, to su jeli, pa...

- Je l' vas dvojica često kuvate zajedno?

Da, čoveče, dve godine. -Radimo zajedno već oko dve godine, kad sam tek upoznao Džejmija, bilo je neverovatno, zapravo, bio je tih, glava spuštena, a za oko mesec dana, pretvorio se u glasnog, veselog momka koji jurca okolo po kuhinji. To je prilično zarazno.

- A kakav je bio Ben, Džejmi? Kad sam ja tek upoznao Bena, pomislio sam, bože, liči na Don Džonsona, znaš, malo masan, preplanuo, raskopčana košulja, dole bele čarape...

- Ne znam da l' da te častim, ili da te prikoljem. Ben, šta misliš, da stavimo i neke začine? Uzmite dobar komad... Aluminijumske folije, baci mi malo ulja, druže, i so i biber, divno, zamislite da je ovo pismo, ili Božićni poklon ili tako nešto. Stavite malo ulja na to, soli i bibera, vongolama će verovatno trebati najviše vreline, stavite ih na sredinu, pa nam sad trebaju pelegrine, samo ih položite odgore, pa na vrh račiće, njih zadnje, oni su najsrećniji kad se kuvaju poslednji. Malo posolite odgore, a sad ću ovo da presavijem preko, sad već imamo jednu zatvorenu stranu, a sa ove lepo i uredno to savijemo, pa onda još jednom, i još jednom, dok ne naletite na morske plodove, pa ga prevrnite, eto, i druga strana je zatvorena, pa sad s druge... Treće strane opet, isto tako... A sa ove poslednje, pre nego što je zatvorimo, dodaćemo malo tečnosti. Ako volite, koristite vodu, ili vermut ili bilo šta. Ja ću da stavim malo belog vina, samo mali gutljaj, ne previše. Samo da se malo skuvaju na pari, da poteku sokovi.

- A je l' tako može da se sprema i druga riba?

O, bože, da, ovo je tako dobar način kuvanja, tako možete bilo koju ribu, je l' tako? Celu ribu, riblje filete. Ja sam tako s piletinom, kod kuće sam tako kuvao pile, unutra stavim i rezance, tonu začina i belo vino, maslinovo ulje, zatvorim ga i onda, ako mi cimer dođe kući, otvorim frižider, tresnem ga u rernu, za pola sata je sve gotovo. Opak sistem kuvanja. Pa, eto...

-Ti si odličan cimer...

E, sad ću ovo da stavim na nešto čvrsto. Važna stvar je da ne pocepate ili probušite aluminijumsku foliju, da sok ne bi iscurio napolje, pa ću to da stavim u rernu na jedno osam minuta, šest do osam minuta, tek da se vongole otvore, a kada se one otvore, sve ostalo će biti savršeno. Ti si nasrnuo na trave.

-Šta imate sve tu?

Imamo bosiljak, celer, malo origana, korijander, mirođiju... Nije važno da imate gomilu trava, ako volite samo korijander i bosiljak, uzmite te dve. Cela stvar s ovim jelom je da može da bude lako, a može da bude i komplikovano. Ovo je zapravo jedna skupina stvari, pa počnite sa bujonom, koji je osnova za većinu supa, pa i za ovu, imamo to, ukusno je i lepo. Imam začine. Morski plodovi su u rerni.

Počeću da barim rezance, kupite koje god volite, ja sam uzeo ove u kineskom kvartu, pirinčani rezanci. Kuvao sam ih i ranije i baš su dobri. Veliku šaku soli, da, u kipuću vodu. Kao i testeninu, uvek mora da ima soli. Malo ih mešajte da se ne zalepe. Sad ću, dok mi vri bujon, da oljuštim moj đumbir. Ideja je da đumbir i ljutu papričicu iseckate najtanje što može, staviću to u bujon, koji ovde fino krčka, ove papričice su prilično ljute, ali mi vadimo semenke, a one su najljući deo, zar ne? Tako da neće baš da im otpadne glava, ali će supa dobiti onu divnu, mirisnu toplinu, koja je do jaja. Samo ih sitno iseckajte. Mislim da su ovi rezanci sad gotovi. Njih samo treba skuvati. Nisu kao špageti, nisu al dente, prilično su meki, ali... Gotovi su. Savršeni su. Da stavim ovo u činiju, ili šta?

Da, probaj ovo jednom. Da, super. Treba mi malo ovoga. Staviću im po par finih vongola, i jednu veliku pelegrinu, tako. Dobro, malo mešanih papričica... Imam ovde i malo crnog pasulja, koji sam skuvao, bio je suv, pa sam ga potopio preko noći, i kuvao ga dok ne omekša, ali možete da stavite bilo koji. Pasulj je super jer je kao malo iznenađenje, padne na dno, ali ti znaš da ćeš stići do njega malo kasnije. Dobra mu je boja, zbog kontrasta.

A onda je tu ovaj kipući bujon. Poslužite ga u ovoj posudi za čaj, jer izgleda dobro. Dobro, utrpajte tu gomilu trava... Ben, utrpaj tamo gomilu trava, sad je to kao kesica čaja, kao šolja čaja, mislim, svi ti ukusi, pa to je divno. Sad dodaj svemu malo ovoga, stvarno kao šolja čaja, je l' da? Izgleda fantastično. Ja ću prvo račiće, čini mi se. Ti mali alavče. Fantastično. Sviđa ti se? Misliš da će da im se dopadne, ili će nam održati slovo? Ne, dopašće im se, druže, za peticu je. Šta će glavni da kaže na to?

Treba još začina. Da, nije dovoljno 'francuski'. -Nije... Dobro. Sad smo malo uštinuli pre večere, pa... Hajde da se spremimo za pravu stvar, druže.

Goli ručak 2. kokošije veče

-I, šta kuvaš danas?

Pa, dolazi mi sestra, udaje se, pa pravi 'kokošije veče'. Dolazi joj 10-11 drugarica.

-Znači, to će biti tiho veče?

To su sve gradske ribe, ili studentkinje, pa mislim da neće biti baš tiho. Znaš, moram baš da zasučem rukave. Prestani da me zamajavaš! Dobra kafa...

Domaći hleb sa uljem i ruzmarinom

Ovaj recept stvarno volim zato što je tako pouzdan. A ima i mnogo karaktera, ako znate na šta mislim, i to je bio prvi recept za hleb koji sam naučio, za recept nam treba kilo brašna, 30 g kvasca, 30 g šećera i 30 g soli. Onda još i voda i to je kraj priče. Ovo je kvasac, trenutno spava, da, uspavan je. Dobro, to lepo izmrvite tu i sad ćemo da dodamo malo vode, da bude mlaka, samo malo, jer mu treba vlaga i toplota da ga probudi. Dobro, sad oni rade ovako... Bude se, i pitaju se, šta se do đavola dešava, dobro, sad ću malo da ga zamutim. Evo, sad se kvasac budi, a ja imam i ovaj šećer, koji mu je kao neka hrana, kao činija kaše ujutru, je l', sad će malo da doručkuje. Kvasac se sad probudio i pita se, a šta ćemo sad? Pa sad ćemo da ga ubacimo u hleb.

Znači, treba mi malo brašna, je l'? Ovde imam jako, organsko belo, ali neizbeljeno brašno, ima tu kilo, pa ću tu da tresnem pola, ako malo 'pobegne', nema veze. Ovo ovde je griz, znate šta je griz, može kao desert, pa on vam je, znate, baš krupan. Ovo je ista ta stvar, nema razlike, samo je fino samleven, kao brašno. Sad samo napravite rupu u sredini jednom rukom, ne sa obe, ne želim lepljive prste, samo jednom rukom, sad so, pa onda ovaj kvasac, čujem ga kako šušti, mislim, počinje pomalo da pušta mehuriće. To sam vam već rekao, ovi kvaščići se bude i polako počinju da upijaju brašno, koje će postati lepljivo, kao lepak. Sad da dodamo malo vode i eto, ovaj proces je baš brz, kladim se da ovo pravim brže nego što bi mi trebalo da odem do lokalnog supermarketa i kupim veknu.

-Stvarno deluje terapeutski.

Jeste, terapeutski. Opako je, obožavam to. Mislim, imam 23 godine, a zvučim k'o neki matori papak, pričam kako je super mesiti hleb, ali, znaš, neki momci vole da produvavaju auspuh na njihovim spuštenim Eskortima XL3I, a ja volim da mesim hleb. A ovo... Ne znam, samo ga gnječim...

Kad sam radio u Francuskoj, pekari, koji su stvarno dobri, sve su radili ovako, paf, paf, paf, pa je delovalo komplikovano. A onda, kad sam otišao da naučim da mesim hleb, sa jednim Italijanom Dženarom, koji je pravio fantastičan hleb, e, on me je izgrdio kad sam počeo da mesim testo i bilo je baš smešno, rekao je, ne, Džejmi, nemoj tako, bio je kao onaj tip sa "Fast Showa", znate, došao je i rekao mi, znate, pravljenje hleba je prilično kao vođenje ljubavi sa lepom ženom, moraš s njim nežno, a moraš i da budeš žestok u pravom trenutku i sve tako.

-Koliko dugo traje to mešenje?

Sve dok testo ne postane belo i glatko i svilenkasto, znaš, tada znaš da si ga dobro odradio. A sad, šta ćemo sad, sad ćemo da ga pustimo da se digne, prvi put, ali to se radi dva puta, a ovo je prvi put, a od toga će hleb imati bolju strukturu i ukus. Samo da nije na hladnom i na promaji, Stavite ga u kredenac, to je idealno, ili kao ja danas, ovde nije hladno, baš je toplo, pa ću da ga stavim na ovu dasku, i pokriću ga činijom, da bih 'uhapsio' sve što se tu događa. Ostavićemo ga sad na jedno pola sata, pa ćemo da vidimo kako je ispalo.

Da, vidi, duplo je narastao. Sad treba samo da izbijemo vazduh. To je struktura i ukus hleba, a mi ćemo da ga izbijemo napolje, i da počnemo ispočetka. Sad ću da uzmem pleh, ovaj je savršene veličine, a ima dva načina za razvijanje testa. Možete da koristite dlanove i da ga tako gurate, a ako ste srećniji s oklagijom, uzmite oklagiju i razvaljajte testo ovako, pa poprskajte brašnom dno pleha, ubacite ga unutra, razvući ću ga do ivica, i sad je tu unutra, sad ga samo dlanom izravnajte da bude svugde iste debljine, ne morate baš da sitničarite, ali ne treba ni da bude debeo s jedne, a tanak s druge strane. Lepo ga tako izravnajte, pa ću da ga stavim ovde i da napravim malo mirisnog ulja, koje je stvarno sjajno.

Nabavio sam ruzmarina, stavite na njega i malo soli, to je baš fino jer je abrazivno. Onda ga ovako lepo istucite. Ako ne želite da pravite haos, pokrijte ga krpom, ma, radite šta hoćete, možete i ciglom, što se mene tiče. Cilj cele stvari je da se stvar dobro isitni, vidite kako je sve isitnjeno, a listići su smrvljeni, e to mi je i bio cilj. Sad mi treba za to beli luk. Uzmite oko 5 čenova belog luka, celih. Ne treba ni da se ljušti?

-Ne... Ljušti?

Da, oljuštićemo ga, kad ga prebijemo... Pokušajte da ga zadržite na dasci. Sad ću da ugrabim činiju, da pokupim sve ovo, bacim ga u činiju, uzmem malo maslinovog ulja, a sad, vidite, sad ga mesim. Uzmite sve peteljke i takve stvari, u njima je ulje, samo to pokupite i iscedite ga ovako preko toga, i u tome leži sav ukus, sve peteljke iz ruke vratite unutra, pokupite još ulja i onda opet iscedite, u tome je cela stvar, zapravo, nema tu ničeg finog. Cedi ga... Prsti... samo guraj. Sve do dna, dok svugde ne napraviš rupe.

-Je l' od toga ulje ulazi u hleb?

Da, da, jer ti ga bockaš, a ulje sipi u pukotine, pa dok se to onda diže, pomalo ulja curi u hleb, a onda kad se peče, hleb ga skroz usisa, pa to na kraju bude nasmrt ukusno i izgleda do jaja. A sad ćemo da ga zaboravimo na pola sata. Stavićemo ga u sobu u kojoj ne duva i nije hladno, tako, pokrijte ga ako želite, ja neću, možete opet da ga stavite u kredenac, ista pravila važe kao i pre, pustićemo ga da duplo naraste, a onda ćemo ga peći na 200 negde oko 15 minuta i biće savršen. Ali, ostaviću ga i neću ga pipati, nemojte ga tući, ništa od toga, pustite kvasac da radi posao.

-Mislila sam da ti dolazi drug?

Da, Li, ali ne očekujem da će stići na vreme zato što uvek kasni. Dobro, pogledajte ovo, sad je duplo naraslo. To vam je otprilike, ostavio sam ga pola sata i znate... Ovo je Li... Ostavio sam ga na pola sata, podigao se, duplo je narastao i ovo je važan deo:

morate da postupate s njim veoma, veoma nežno. To znači da ne treba da ga uzmete i tresnete u rernu, pa da zalupite vrata, to znači da ga podignete i da ga nežno stavite unutra.

Da, da, dolazim... Idem po ortaka... Ćao, druže, šta se dešava? -A kod tebe? Nije loše. -Uhvatio si me, druže. -U čemu? Kuvam večeru za moju sestru i njene drugarice. Opa... -Hoćeš da mi pomogneš? -Hoću, ali brzo... Šta treba da radim, Džejmi? -Operi mi taj zeleni limun, trebaće nam ta korica. -Šta praviš, Džejmi?

Kolač sa filom od limuna

Pravim krem kolač od zelenog i žutog limuna. Prosto k'o pasulj. Imam ovde... Instant testo u frizu. Mislim da je to testo najbolje iz friza, pa pravo u rernu, uopšte se ne skupi ili tako nešto, a ako stavite i testo i fil u rernu, biće vlažno i gnjecavo.

Za fil vam treba samo 8 jaja... Samo ih razbijte unutra, sve zajedno. Dobro, sad mi treba i šećera, treba mi 340 g. Sad samo ubacite šećer tu sa jajima, pa sve lupajte žicom dok ne pobledi i ne istopi se. Li je desert-frik, je l' da, druže? -Uvek sačuvam malo mesta za desert. Malo mesta, da, on voli ogromne porcije... Kako li dobro radi pos'o... -Ovaj spor pos'o... Da, ali... Neke od najboljih stvari u životu su spore, zar ne? Je l' sad dosta? -Da, divno, Li je ovo dobro odradio. Ovo je kul, jer, gledajte to zeleno... To je neviđeno kul. A bude strašno ukusno, instant ukus. Dobro, treba nam oko 6 limunova. -Da ih presečem na pola? Da, ti to uradi, a ja ću da počnem da ih cedim. Treba mi 300 ml, obično stavljam više zelenog, nego običnog limuna, jer nema toliko jak ukus, bar ne kad je ispečen.

-Zašto ne koristiš cediljku za limun? Lakše je.

Da, lakše je, ali je nemam. Sve te igračke u mojoj kuhinji, a nemam cediljku za limun. Volim da ih cedim.

-Imaš odličnu strategiju za ceđenje, Džejmi.

Da, ponosim se time.

-Je l' vas dvojica često kuvate zajedno?

Da, Li mi je napravio par delikatesa... sećaš se? Kad je to bilo? -Pre jedno četiri godine. Tako davno? -Ribarsko iznenađenje... Ne, Kapetanov san... -Šta? -Kapetanov san... Bilo je tako dobro da se sećam imena. Li se baš potrudio, napravio je brod... Sagradio je brod od tosta... -I prebranca... Da, napravio je more od prebranca, a kad sam ga pojeo, i stigao do dna mora naleteo sam na kovčeg s blagom, u vidu velikog parčeta starog plastičnog sira... To se zove interaktivni obrok, je l' tako... -Interaktivni? Pa, tražiš nešto, je l' da? -Daj, ćuti... Dobro, da pogledamo... Kul, gotovo je. Sad vam samo treba cediljka, jer ima mnogo košpica. Gotovo je, to je to, sad samo da dodam malo slatke pavlake. Oko 50 ml slatke pavlake. Baš, baš prosto.

Testo za kolač je gotovo. Sad se pitam zašto sam ga stavio u toliku činiju, jer sad moram da ga podignem. Možete da izvučete testo napolje pa da sipate fil, samo što je to smaranje, pa ga ja malo izvučem i sipam ovako... Mnogo je lakše, jer ništa ne

prospeš. Koliko dugo se to peče? Pa, oko 20 minuta. Ali to se nikad ne zna, u stvari, zavisi od rerne, treba da ga pečete dok sredina ne bude malo drhtava. Dobro, a onda znate da je okolo pečeno, a kada ga izvadite i ostavite da odmara sat vremena, odlično će se seći. Divno, i sad je posao gotov, kapirate? Jedan kolač, mnogo devojaka. Dobro, druže, mnogo ti hvala...

-Nema na čemu, vidimo se iduće nedelje.

-Da, čuvaj se. Ako ti treba pomoć sa devojkama, pozovi me, važi? Nadaj se... Ćao, Beri... -Ćao, druže, kako si? Nije loše, dugo se nismo videli? -Da, izgledaš kao da si negde bio? Da... -Opet? Svaki put kad te vidim, ti si preplanuo. Parkhurst... -Sjajno, druže. Tražim neke sitnice... -Da, da, samo traži... Treba mi salate, uzeću po malo od svega zelenog. Dodaću ti kutiju, stavi unutra sve što ti treba, pa ćemo da računamo. Je l' imaš boranije? -Da... -One sitne, lepe? Koliko ti treba? -Oko pola kutije. Je l' ti ovo previše? Uzmi sve, dajem popust. Dobro, odlično. Uzeću malo bebi-paradajza... Ti su odlični, trpaj to pravo u torbu... Imaš li bosiljka? -Da... Odlično, druže... Hej, druže, da li si za još malo posla večeras? Pogodi za koga kuvam? -Pričaj... Za devojačko veče moje sestre, dolazi još deset žena. To nije više za mene, imao sam loše iskustvo sa tim stvarima. Stvarno? -O, da... Još onda kad si bio jedan od onih Čipendejlova? Te noći je bilo da se smrzneš... Bilo je grozno... -O, bože... koliko ti je ovo? 12 funti... Daj samo 10, Džejmi. -Sigurno? -Da. Hvala. -Srećno, druže. -Dobro, čuvaj se... Ćao, druže, pazi se... Vidimo se kasnije.

Losos sa boranijom i paradzom

Obožavam ovo jelo od lososa, jer je tako jednostavno, spremam ga u jednom plehu, jedva da ostane nešto za pranje. Imam ovu boraniju, baš je fina, zelena boranija, ne kupujte onu debelu, odvratna je i žilava. Skinuo sam samo peteljku, ostavite rep jer izgleda kul. Ovde imam malo ključale slane vode, je l' tako, pa ću sad da je blanširam. Dobro, ovaj paradajz sam uzeo kod Berija, ove najmanje sam ostavio ucelo, a ove veće sam prepolovio, kul.

Sad nam trebaju masline, imam sjajne masline. Ma gde su sad? Evo ih. Baš su dobre. Kupio sam ih u lokalnoj delikatesnoj radnji. Stvar je u tome što je košpica još uvek u njima, a to je malo smaranje, ali znate, imaju 10 puta bolji ukus. Sad me gledajte... Uzmite šaku maslina, i uzmite nešto ravno kao što je ovo, može bilo šta, i lepo ih raspalite. Izvadite košpicu, prosto je k'o pasulj, nije teško, a? Ako ostavite košpicu, pa je neko zagrize, loše vam se piše.

-Šta se dešava kad ljudi vrate jelo u restoranu? Kako kuvari reaguju?

Pa, uvek je ovako... Mislim, kad neko nešto vrati, svi kuvari se okupe ovako i rade: 'Ma, ništa mu ne fali... Baš je dobro, savršeno...' Kapirate, baš se štite. A ako ipak nije dobro, onda nije dobro, moraš da skuvaš drugo, a ako neće drugo, daš im ga džabe, to se ne dovodi u pitanje. Ako vam ljudi izlaze nezadovoljni iz kafane, to ne valja. To baš, baš ne valja.

Ova boranija... Gotova je, savršeno. Sad je procedite, Pa je protresite... Dok je vrela, strpajte je u ovo, da pokrene ukuse.

-Šta će da ih pokrene?

Pa, vrelina. Vrelina će da izvuče vlagu iz paradajza i so iz maslina i onda će sve dobiti sjajan, mediteranski ukus, znate, to volim. Sad mi treba bosiljak, znaš, samo ga utrpaš unutra, sve je to deo zezanja, je l' da? To sve rastresite, Sad mi treba maslinovo ulje... Ovo maslinovo ulje je džab-džabe, i baš sam ponosan na njega, jer je baš blago, a dobro miriše i za kuvanje je... Znate, radi pos'o. Ali, što se tiče maslinovog ulja, ljudi mnogo žvaću o tome. Koliko para, toliko muzike. Dobro, to je gotovo. Ostavićemo to tu, i svaki čas ga malo protresti. Da bi se ukusi malo pomešali.

Sad, ovde imam ovog lososa, Nasmrt je dobar... U restoranu bih služio samo divljeg lososa, očigledno, jer služiš najbolje. A divlji losos je, gde je ovaj ovako roze, on je tamno crven i uljast i masan i stvarno ukusan. Ali strašno je skup, a ovo je, znate, losos iz ribnjaka. Prokleto je dobar, prokleto je jeftin, a za kod kuće, to potpuno ima smisla.

Najbolja stvar s ovim jelom je što se pravi u jednoj posudi. Ovo je jedan ogromni pleh, ali večeras kuvam za 12 ljudi. Malo ga nauljite, sad to malo razmažite. Sipajte malo soli na sto... Pa onda stavite filete od lososa. Tako je prosto. Svejedno da li služite dvoje, 10 ili 20 ljudi. Onda uzmite povrće, i prospite ga odgore, možete i kašikom, ali ja volim da ga razbacam. Samo ga ubacite unutra, lepo ga izjednačite i pokušajte da paradajz stavite odgore, zato što njemu najviše prija da dobije malo boje.

-Šta, sve ćeš to tako zajedno?

Da, sve se peče zajedno, ubacite ga na jedno 10-12 minuta, ili koristite zdrav razum, ako imate neki prdavac od lososa koji je ovoliko tanak, onda ga pecite 8 minuta, a ako je malo deblji, kao ovi dečkići, onda oko 10.

Gde su mi inćuni? Evo ih. Tu imam inćune. Nikad ih nisam voleo, ako ih ne volite, nemojte da ih stavite, ali sam otkrio da inćuni, ako ih koristite kako treba, samo pojačavaju ukuse, a u ovom jelu, ja ih poređam preko boranije i pustim da se istope dok se peku, uopšte ih posle ne osetite, one samo ističu ukus ostalih stvari. Samo ih poređajte, pa onda limunov sok, iscedite ga preko ribe. Samo cedite. Ovaj deo najviše volim, to je završnica, na kraju... Mislim, limunov sok sve to lepo poveže. Morska so. Malo bibera i gotovo je. Sad mogu to da zaboravim na neko vreme, pa kad dođu devojke, strpaću ga u rernu. Odlično, sad ćemo nešto da popijemo i da se zezamo.

Ajoli sos sa bosiljkom

Sad ću da napravim jedan stvarno dobar ajoli sos s bosiljkom da ide uz lososa. To je u stvari majonez sa ukusom belog luka i bosiljka. Šta treba da radite? Treba da napravite emulziju od jaja i ulja. Sad, imamo dve vrste ulja... Jedno jako, čisto maslinovo ulje i jedno slatko i blago. Ovde mi je i žumance, domaće, što se mene tiče, mora domaće, izgleda bolje, ukusnije je i ne sviđa mi se koncept inkubatora. Stavite i malo senfa, dobru supenu kašiku. Sad dodajte ulje, jedina fora je da se dodaje baš sporo u početku, a čim počne da liči na mojonez, sipajte sve više i više. Ako ga budete dodavali suviše brzo, pašće, a to znači da će izgledati odvratno i masno. Samo mutite,

ne preterano brzo i dodajte ulje veoma lagano. A onda, pogledajte, počelo je, spaja se i postaje baš gusto. Sad ubrzajte sa uljem, malo po malo, pa još malo, pa za 30 sekundi možemo da dodamo još više. I sad više nema opasnosti da će vam pasti. Dobro, vidite kako se sad zgusnuo, počeću da dodajem više ulja, to mu uopšte neće smetati, samo će ga poboljšati, prosto k'o pasulj. Dobro ga izmutite. Vidite kako je sad sjajan i baš gust.

Sad treba da ga začinite, pa ćemo to uraditi sledeće. Dobro, majonez je gotov, sad beli luk. Mislim da je sirovi beli luk veoma oštar, baš, baš oštar, pa bi nam za tu količinu majoneza, da smo u Francuskoj, trebalo dva ova, a ja ću da stavim pola, jer nam večeras dolazi mnogo mladih devojaka, i verovatno će izaći u zezanje večeras, sigurno, pa im ne treba da smrde na beli luk, kapirate? Tako da ću da koristim samo pola čena belog luka, staviću i malo soli, jer je abrazivna, beli luk... Izlupajte to, da bude kao pasta. Ubacite to unutra, jer će sad tu da dođe bosiljak. Ovo sam malopre oprao, najlakše se pere ako je u vezi, strpajte ga u vodu, pa ga otresite, pa ga opet operite i otresite i to je najbolji način, a za ovu stvar ne valja blato... Skinite samo lišće, a ni stabljike mu neće naškoditi. I u njima ima dovoljno ukusa. Sad još malo soli, abrazivna je... I sad ga isprebijajte.

-Je l' mogu da se koriste i drugi začini?

Drugi začini? Da, definitivno. Samo, pošto je ovo nežna stvar, koristite druge nežne začine. Na primer peršun, ili taragon, ili nanu, nana je baš ukusna. Pečeni bademi, oni su super, samo ih ispecite dok ne budu zlatni, pa ih istucite, da deo bude samleven, a da ostanu i veći komadići, to je stvarno, stvarno ukusno. To je još jedna stvar koju volim kod avana, umesto da nam je sve jednako samleveno, i sve potpuno jednoobrazno, dobijemo nešto ovakvo, dosta toga je postalo pasta, ulja i ukusi izlaze napolje, a ostatak je baš grub i rustičan, a to volim jer mu posred čela piše da je domaće. Mora da bude grubo i spremno, volim i takve žene. Ma, šta pričam ja to... Sad, ovo otprilike ima divan, uljast ukus majoneza, ali tu su i bosiljak i beli luk, pa nešto treba da ih izbalansira, malo zdravog razuma, kapirate? E, tu ljudi greše s kuvanjem uopšte. Sad samo uzmite dva odeblja limuna, i sad nailazi mudar deo, a to su samo malo limuna, soli i bibera, i na taj način hrana počinje da ima dobar ukus. Nisam probao, znam da je bljutavo, sad ću da stavim mali prstohvat...

-Znači, oslanjaš se samo na svoj ukus?

Potpuno, to je suština hrane, jer, znate, sve se svodi na tvoje lično nepce. Nego, daj da probamo... Nije loše. Treba još malo soli, još malo bibera, i nacedite još limuna. Jer, to će stvarno sa ribom... Limun će odraditi celu stvar, ublažiće ga, takođe, vidite kako je sad tečnije, postaje kremastije. Da, to je opako dobro. Stvarno je sveže, ima tona bosiljka, pravi se tri minuta, ja sam ipak tu i blebetao, kapirate, svi ovo treba da pokušaju. Jezivo je prosto.

Goli ručak 3. Bebi-siting

Poranila si... Šta je ovo, element iznenađenja? Uđi, da popijemo čaj...

-Šta ćeš danas da radiš, Džejmi?

Pa, dolazi mi ujka Alan. Dovodi i sve moje sestre, pa ide na izložbu jahti, a ja ću morati da ih čuvam i da ih zabavljam. Oni će doći kasnije i spremiću im večeru, to će biti jedna pašta-fešta, napraviću dve vrste raviola, i nešto što se zove polu-sladoled, skoro je isto kao sladoled, ali je još bolje. Sad ću da odem do moje drugarice Patriše, ona ima baš finu prodavnicu sira, a u ovu paštu ide dosta sira, Patriša se uvek potrudi oko mene, bolje bi mi bilo da krenem. Moram da se obučem, smuljam neki ručak pre nego što krenem, i da nastavim dalje svoj dan.

Špagete sa prezlama

Dobro, sad ću da pripremim jedno fantastično jelo od špageta, to je jedna sjajna stvar za na brzaka. Sad ću da vam pokažem kako se to radi. Napraviću pangratato, pa ćemo ga posle posuti preko pašte, i to će joj dati stvarno fantastičnu teksturu. To su u stvari hrskave prezle, možete da koristite i svež hleb, ali ja mislim da to nije tako dobro jer se duže smarate. Bajat hleb je idealan. Samo odsecite veći deo korice, ne brinite se mnogo oko toga. Možete da ga iskidate, da ga isečete, kako god hoćete, ali ja ću da ga sameljem ovde. Lepo ga sameljite, uzmite malo maslinovog ulja, oko četiri-pet kašika...

Ulje postaje vrelo... Par čenova belog luka, čisto da da ukus ulju, a kada porumene, spremni smo da stavimo naše prezle. Sad nam treba malo majčine dušice. Nje ima svugde. Otkidajte ovako pa do kraja, tako i ubacite je unutra to je baš ukusno, znate to je jedna prilično jaka travka. Nema veze šta radite s majčinom dušicom, ako je ubacite u ulje, uvek prska, pa budite oprezni, ali nije smak sveta.

Sad je to unutra, stavite i prezle, i ovo ide stvarno brzo, treba mu minut da bude baš hrskavo. Vidite, sad sve to postaje fino i rumeno. Rekao bih da je sad savršeno. Ovo sitno je super hrskavo, a ovi veći komadići su mekši i to je baš lepo. To mu daje karakter. Sad, to je vruće. Ostavite ga da se ohladi.

Dobro, sad treba da skuvam paštu i da napravim sos. Voda ključa... Sad, za ovaj sos... Pokazaću vam kako je prosto. To su samo inćuni, imam ovde i malo suvih papričica, limun i... šta nam još treba? Treba mi beli luk... Par kašika maslinovog ulja, strpajte unutra beli luk i samo ga bacite na vatru. Nemojte da pobraoni ili tako nešto, samo da omekša. Ove papričice su bile sveže, osušio sam ih kod kuće, i nisu baš preterano jake. Oko pet inćuna... Malo ih promešajte. Sad treba samo da uzmete jedan lep limun, većinu koštica sam već izbacio. Najčudnije od svega je što je limun čarobni sastojak, jer nikad nisam voleo inćune, ali kad se istope, imaju drugačiji ukus, a papričice mu daju finu toplinu.

Sad ponovo proverite paštu, da, izgleda prilično dobro... Savršeno. Sad ću da je procedim, pa je ubacite u sos dok se još puši. Sad to lepo promešajte i skinite ga sa vatre, evo isključiću plin. I sad je sve to obloženo svim tim sosom, sija se i baš je ukusno. Sad to tresnite u činiju. Bez mrljavljenja, pokupite sav sok.

Uzmite svoje hrskave prezle... Samo ih... ma, pogledajte to! Prosto se vidi da je ukusno, a? Šta se ti smeješ? Tako to treba da se jede. U stvari, ovo mi se toliko sviđa da ću sipati još. Ukus neće nestati u kuvanju... Baš je mek, a? -Srećom, baš je, baš svež.

Testo za raviole

Ja volim debele muškarce. Voliš mesnate muškarce? -Nego šta... Daj mi još šest meseci, toliko mi još treba. Ovo je jako belo brašno. Treba mi 500 g. Kao i za sve drugo, postoje različiti recepti, ali ovaj je veoma pouzdan i fantastičan. Sad ću da uzmem 500 g... Možete to u činiji, rukom. Podjednako je lako. Uradiću to u ovome, jer će tako biti malo lakše. Staviću dva cela jaja, a onda ću dodati 8 žumanaca, a razlog zbog kog stavljam 8 žumanaca umesto 4 jaja je to što mu višak žumanaca daje određenu jačinu koja je fenomenalna. Bude baš svilenkasto, dobije opaku boju, i prosto znaš da joj daje ono što čini dobru paštu - jačinu.

Dobro, sad ga samo izručite. Sad baš i ne liči na paštu. -Liči na izmrvljeni keks... Da, ali sad je stiskajte, pa je mesite, pa onda prebacite svu svoju težinu na nju, i nastavite samo ovako, pa će da se spoji u suvo testo. Dajte mu ga još malo dok ne postane glatko i svilenkasto. E, sad je gotovo. Sad ga zamotajte, pritisnite ga i stavite u frižider, na jedno pola sata. Neka se odmori, pa ćemo posle moći da nastavimo.

Dobro, sad se pašta odmarala pola sata. Malo je omekšala, sad je malo... Znate, sad će biti mnogo mekše jer se malo opustila. Treba vam fina, čista površina. Mislim, treba vam samo ovoliko, a ja imam sreće, pa mi je malo duža. Treba vam i jedna ovakva mašina, košta oko 20 funti, a ima je baš svugde. To je kao neki valjak, a ovde ima jedan točkić, pa ovde bude tanje i deblje. Sad pogledajte... Pogledajte to divno testo...

Dobro, podelićemo ovo na četiri dela, a tri ćemo vratiti, jer nećemo da se osuše, sad je baš fino i meko, a ako ga vazduh dohvati stvoriće se kora i onda će biti užasno teško za razvijanje. Sad njih lepo zamotajte, a ovo... Treba malo da razvučete rukom ili oklagijom. Tako ćete ga lakše propustiti kroz mašinu bez mnogo muke. Podesite je na najdeblje, prvi put ćemo ga razvlačiti prilično sporo. Vidite, sad ćemo da počnemo sve tanje i tanje.

Nekim ljudima je lakše ako testo pospu brašnom. Ja to ne volim preterano, ali vi možete malkice... -A zašto se to radi?

Neki ljudi stave tonu, ali ja stavim samo malo i onda obrišem višak, tako da se više ne lepi za ovo, a onda kad izađe s druge strane, i ovako se složi, ne dozvoljava mu da se zalepi ni sa te strane. Sad ako ga pustim ovako, biće malo tanje, a ovde deblje. Tako da treba malo da ga gurnete i ispravite ga, i da ga malo zategnete. A možete i tamo malo da gurnete, i tamo se malo zarozalo, pa ovaj kraj malo gurnite. I eto ga, divno... To vam je otprilike gotovo.

Obično odmah napravim raviole, ali, znate, ako ste u frci s vremenom, napravite ovo ujutru, a fil možete i malo kasnije. Sad ovo ovako složite na tanjiru, malo brašna, pa ga umotajte folijom da vazduh ne ulazi unutra. U frižideru će izdržati tako nekoliko sati. Uvek pravim ovu količinu čak iako kuvam samo za sebe, jer, čak iako vam treba samo malo, možete da napravite još pašte, i da je osušite, imam je tamo, suvu, taljatele, papardele, šta god.

Desert, polusladoled sa karamel pečenim lešnicima

Sad ću da napravim desert. To je stvar koja se zove polu-sladoled, domaći proizvod najbliži sladoledu. To je fleksibilan recept, možete ga začiniti čime hoćete. Ja ću da napravim praline, znači, karamel i pečeni lešnici, što je, po meni, najbolja kombinacija. Sad mi treba 200 g kristal-šećera, šerpa nije vrela, sad se greje, i treba mi oko 3-4 supene kašike vode. Ona će omekšati šećer, pretvoriti ga u sirup... Da vam pokažem lešnike... Pekao sam ih dok nisu porumeneli. Bacite pogled na šećer, počeo je da dobija boju sa strane, lagano. Sad ga samo malo razlijte, da se izjednači. Ne budite agresivni, samo nežno.

-Kakav je tvoj ujka Alan?

Ujka Alan? Svi kažu da je ličio na Klifa Ričarda. Klif Ričard! Ja baš ne mislim da liče, ali... Pa, on u svakom slučaju ne zna ni da peva. Nema šanse da je Alan kao Klif Ričard, jer se Klif Ričard nikad nije ženio, a ujka Alan je imao tri žene.

Ovaj karamel je sada rumen i zlatan, sad ih pažljivo sipajte unutra. Ovo ćemo sad samo da kuvamo još minut, malo ih promešajte. Neka se kuvaju još minut, i onda pogledajte kako to predivno izgleda... Sjajni su i zlatni i sad ćemo, sad ćemo malo da prokuvamo lešnike, samo malčice, i obe stvari će pustiti ukus, karamel će dobiti ukus lešnika, a lešnik ukus karamela. Izručiću to na metalni poslužavnik, a vi možete i na tanjir, na bilo šta što neće da se istopi. Sipajte malo sucokretovog ulja, samo kapljicu, to će ih sprečiti da se lepe. Sad je gotovo. Sjajno - samo ga sipajte u sredinu, pazite da se ne ispolivate, zato što je baš vrelo, i sad ga kašikom nagurajte, da bude ravno, tako će se lakše i brže ohladiti.

Dobro, ove praline su se hladile oko 25 minuta, i sad, vidite, liče na veliki biskvit, potpuno je čvrsto. Ali, slušajte, slušajte ovo... Dobra stvar s metalom je to što je fleksibilan, pa možete ovako malo da ga... Sad ih tresnite u ovo i meljite. Savršeno, sad imate prah, a i krupne komadiće, što je idealno, savršen ukus, savršena tekstura. Sad na to mogu da zaboravim, to je dobra stvar, ukus je gotov, dobro, a sad ću da napravim polu-sladoled.

Treba nam četiri žumanca, 50 g šećera, dobro, ubacite ga tu unutra. Pravo unutra i sad ih ulupajte tako da bude bledo. Sad je malo bleđe, dodaću malo vanile, dobre vanile, treba da bude nekako meka, ne suva, meka i pomalo lepljiva, ako baš budete imali sreće, pa je samo presecite po sredini skoro do vrha, i unutra ćete naići na svu tu srž, sad vucite vrh noža sve do kraja, i dobijete sve ovo, super je. Sad to lepo sljuštite na žicu. Vanila je za mene jedan od najfantastičnijih sastojaka, mislim da je sjajan. Za ovo ne bi koristio ekstrakt vanile? Ne, miriše potpuno drugačije. Ovo nemojte da

bacite, svaka košta 70 penija, baš su vredne, ubacite ih u malu teglicu šećera i tako će šećer upiti ukus, pa imate šećer sa ukusom vanile. Pogledajte samo! Sve te crne tačkice, mislim, ovo je do jaja. Zar ne?

Sad opet mutite kao ludi i stvar će se malo zgusnuti i pobledeti. Divno, tako, sad slatka pavlaka, 500 ml. Kad se ova pavlaka lepo zgusne, kada počne da se razvlači, ovako vidite, više nije retka, zar ne? Spremni smo za rock'n'roll sa belancima. Dobro, trik sa belancima je, mali prstohvat soli pre lupanja. Ne bude slano, je l'? -Ne, ne bude, ali nešto uradi jajima, zbog čega počinju da primaju vazduh i postaju tvrda, što nama i treba. Vidiš kako već postaju sve veća i veća. Nije još... Skoro... Vidiš, opako. Dobro, sad je gomila vazduha u jajima, gomila u slatkoj pavlaci, a napravili smo i sjajan začin. Sad ćemo lepo da sipamo većinu ovih pralina većinu, ostavite malo, u slatku pavlaku, pa sva ova belanca na to, i veoma nežno to mešajte, ne budite agresivni, treba samo da povežete ukuse i da ih nežno pomešate. Ako ih budete treskali žicom, ili čak i kašikom, sav taj vazduh koji ste pokušavali da ubacite u belanca i u pavlaku će nestati, čućete ga kako pucketa, a to ne želite, pa ga zato nežno mešajte i kad stignete dotle, promuljajte ovako po sredini da proverite...

Da, vidite ovo ovde, sad ga lepo pomešajte. Sad je to baš super, ima komadića i svačega, ali ja volim šareno.

-Te praline mogu da se koriste i za druge stvari, je l'?

O, bože, da, mogu da se koriste za svašta. Uzmete samo dobar sladoled od vanile, dobru kuglu toga i onda je pospite ovim i to ima strašan ukus. Reći ću vam šta ja ponekad radim, kupim par paketića čokoladnog keksa, to zvuči odvratno, ali ja ga sameljem, pa bude kao neki nejednaki prah, i pospite ga odgore, to je stvarno fino, da ti kažem, baš ukusno.

Lepo to sastružite sa stranica, tako... Sad ga malo protresite da se izjednači, a onda ga sa ovim preostalim pralinama poprskajte odgore. Znam da će se klincima ovo dopasti, to je njihova stvar. Strpajte to u friz, na oko... Mislim da će biti dobro za oko 40 minuta.

(Dolazi ujak...)Ćao, kako si? -Drago mi je što te vidim Ti si danas izvukao deblji kraj, a? Lepo se provedite na toj izložbi i dođite posle na klopu, važi? Čuvajte se, vidimo se.

Filovi za raviole

Prvi je od krompira, potočarke i Patrišinih sireva

Kako ide, devojke? Dobro, sad pravim fil za raviole, dva fila. Prvi je od krompira, potočarke i Patrišinih sireva, to će biti super nešto, a krompir je kuvan. Sad ću da ih procedim, a tu sam stavio i 4 čena belog luka, sad ću da ti pokažem jedan. Kad se skuvaju s krompirom, vidi kako su meki... Vidiš? Sjajno. Ostavićeš ih unutra? -Da,

ostavi ih unutra, oljušteni su, ali kada se beli luk skuva, postaje veoma, veoma blag i mislim da daje krompiru dobar ukus.

Sad ga ostavite da se cedi 3-4 minuta, neka vlaga ispari, a sad ću da uzmem divnu gorgonzolu i pekorino koje sam dobio od Patriše. Divno, to je gorgonzola, baš je dobra, stvarno, lepo se mrvi. Baš je ukusna; ima veoma jak ukus, ali će kad se pomeša sa ovim krompirom malo smiriti doživljaj, biće divno. A tu je i ovaj pekorino, za koji bi se moglo reći - ne bi trebalo, ali bi moglo da se kaže da liči na parmezan. Malo je mekši, fin je i sladak... Nije slatko-sladak, nego slađi. Ubacite to unutra, beli luk će se pretvoriti u pastu, i dobro sve promešajte. Dok je ovo vruće, ubaciću sve te ukuse unutra da bi se sve istopilo, i da bi se svi ukusi izvukli.

Za početak ću staviti samo pola od ovoga, samo ću ga izdrobiti unutra, a ovom pekorinu ću oljuštiti koru... Taj pekorino stvarno liči na parmezan... Da, ali je mekši, nije toliko star, stvarno mi se dopada, zapravo. Sad mi treba malo putera. Uzeću samo oko 30 g da ga malo obogatim.

Kupio sam baš finu potočarku... pogledaj je, baš je zelena, ima velike, debele listove oštar ukus i to mi se sve sviđa, do jaja je. Ubacio sam je u vodu kao što radim i sa bosiljkom, malo sam je protresao, pa je sad fino čista. Sad ćemo da je ubacimo tamo, ovo će sad biti baš ukusno. U ovoj fazi to liči na pire, zar ne? Zamislite to sa možda još malo putera i... Možda malo pečenog bakalara ili neke druge ribe... divno. Baš sam sad zadovoljan, eto, gotov je jedan fil.

Moram da počnem i drugi fil. Idem da vidim šta su devojčice uradile sa bobom. Odlično. Dobro, evo ga moj mladi bob. Prvo i prvo, strpajte bob u ključalu vodu. U njoj nema nimalo soli, zato što so čini da korica boba postane tvrđa, pa ćemo ga začiniti kasnije, ne sada.

Sad, dok je osnova za druge raviole bio krompir, ovde će to biti rikota. To je vrsta veoma, veoma sitnog lakog sira, i znate, baš je mlad. Nema baš tonu ukusa u sebi, ali je nekako svež, imam baš fini mlečni ukus i ja to volim. Samo pazite da bude baš svež, zato što se kvari relativno brzo u odnosu na druge sireve. Sad ću da sipam ovu rikotu u činiju, ovo se kuva već oko minut, pa ću da ih prespem ovde, da ih malo procedim. Probaću da neke sitno iseckam, a druge ću grubo, i tako se dobije mnogo teksture i možete da vidite šta jedete, što je super. Takođe dobijate i tonu ukusa, a to ste i želeli.

Sad ću da ga strpam u činiju, možete da dodate koliko god nane želite, ja to radim samo da osvežim stvar, pa stalno probajte. Čudno kako ta travka čini jelo mnogo lakšim i ukusnijim, a sjajno se slaže i sa bobom, pa ću to da strpam unutra, bob je još malo vruć, dodaću sad i prstohvat soli, malo bibera, zato što nismo začinili vodu. Svemu tome dodajte dobar gutljaj maslinovog ulja, jer će ono izmamiti ukuse. I sad sve to dobro protresite.

Oko pola limuna. Sad ćemo da izrendamo malo parmezana. Treba vam samo malo, jedna šaka. Dobro, dobra šaka toga. Uzmite viljušku i izmešajte sve to, vidite kako se rikota mrvi i kako je laka, ovo je opaka osnova za ovo jelo. Sad ću ovako, ovu mešavinu odavde prespite ovamo. I sad to pomešajte. Pomešajte i mrvite. Radite sve što treba da se dobro izmeša. Sad ima fantastičnu boju. Probajte malo. To je savršeno, sad imam gotova dva fila.

Sad treba samo da vam pokažem kako se prave ravioli. Samo obrišite višak brašna, tako, uzmite malo fila, punu kafenu kašičicu, onda uzmite malo vode, namažite ivice, sve četiri strane, a sad kad ste to uradili, kad ste to završili pozabavite se ćoškovima, zato što će voda da ih zalepi, a to je stvarno važno, pa nemojte da zaboravite, sad ga presavijte, pa ga tu pritisnite, tako da je ova strana zatvorena. Sad s ove strane, pa pritisnite, pa je i ta strana gotova. A onda stavite mali i domali prst, pa savijte palac i radite ovo, sad vam je ostao samo jedan deo. Nemojte da ga pritiskate, zato što će vam onda tu ostati vazduha, a to vam ne treba. Počnite s ove strane i otarasite se vazduha. I eto ga - savršeni ravioli, nema pukotina, ma ništa, uzmite sekač, lepo ga opsecite, a to ne pravi samo lepu ivicu, nego i spaja testo, Znači, neće da pukne.

-Je l' to može nožem?

Da, može nožem, zapravo, u redu je koristiti nož pa to je prva stvar koja ti padne napamet. Sad to ubacite pravo u ključalu slanu vodu, na jedno dva minuta za ovu veličinu, i onda ih samo upecajte i istresite na tanjir.

Dođite devojke, da mi pomognete. Uzmi tanjir i kašiku. Je l' me gledate? Uzmite malo fila, otprilike ovoliko, i stavite ga na sredinu s jedne strane. Ne preterujte s vodom, samo namažite ivice. Šta se desilo s tim tvojim? Sad ga ovako presavij. Sad ispritiskaj sa svih strana. Tvoji su sjajni. Zaposliću te... Jeftina radna snaga.

(Dolazi ujak po njih)... Jeste li se dobro provele? -Da! Niste srušile kuću, a?

Goli ručak bend 4. Epizoda

Svoje kuvanje nazivam golim. Ne kuvam isto kod kuće i u restoranu. Kuvanje mora da bude zezanje. Da bude prosto, ukusno i zabavno. Moglo bi se reći da je to ogoljavanje recepta na osnovne sastojke. Ma ne, nisam ja go, nego hrana.

Topli sendvič sa slaninom,

Dobro, prvo moram nešto da pojedem pre nego što počnem. Napraviću topli sendvič sa slaninom za doručak, pa ću da uzmem jedan od ovih gril-tiganja, baš su jeftini, sad ih stalno koristim za ribu i meso, baš je lako. Nego, pogledajte, evo ga hleb, zamolim ih da ga iseku na mašini, ali kad uđete unutra i uzmete normalnu veknu hleba, isečete ga obično, popreko, e, pa ja to radim naopako, pa im kažem da ga iseku po dužini. I onda dobijete ovo... pogledajte!

- Znači, danas je veliki dan?

Danas je ogroman dan. Od 14te do 17te godine sam svirao u jednom bendu, dok se nisam preselio u London da radim u kuhinjama i to, i nismo ostali u nekom kontaktu, čuli smo se povremeno, i to je to. Ali pre šest meseci su se svi preselili u London, pa smo se ponovo okupili. Večeras imamo prvu svirku.

- Koji instrument sviraš?

Ja sam pravi bubnjar, malo sam hiperaktivan, uglavnom pričam gluposti, malo sam nemiran... Šta da ti kažem? Dobro, sad ću samo da gurnem ovu slaninu na jednu stranu. Pečena je, izgleda divno. Uzeću ovaj hleb i prepeći ću ga, ovde, umesto da ga stavim u toster, peći ću ga na tiganju, i onda će posisati malo ove masnoće i sokova koji su iscurili iz slanine.

- Da li uvek koristiš beli hleb?

Ne, ne uvek... pa, da. Ne volim crni hleb. Mama je stalno pokušavala da mi ga uvali, ali mi se uopšte ne sviđa.

- Da li bend dolazi na večeru posle?

Da, spremiću tajlandski zeleni kari, to je baš prikladno zato što ćemo se večeras malo uraditi, znaš, bićemo veoma uzbuđeni posle svirke, a kariji su stvari koje engleski momci ili momci iz Eseksa smatraju jedinom hranom za posle odlaska u pab. Dobro, ovo je sad gotovo. Dobro, sad ću ovo da pojedem, pa idem u kupovinu, pa ću da se zabijem ovde, jer imam puno posla.

Tajlandski zeleni kari sa piletinom i zelenom pastom

Sad ću da napravim tajlandski zeleni kari, je l', a za to moramo da pripremimo zelenu pastu. Pravi se veoma brzo i brzo se kuva. E, sad treba pripremiti sve to, evo šta ćemo, ovde imam mladi luk, oko 5-6 strukova.

- A je l' može crni luk?

Da, može i crni, šalote... A sad limun trava, nama treba ovo iznutra, tu je beličasta, malo mekša, prepuna ukusa i stvarno slasna. Tako da ću da skratim krajeve a onda ću da seckam dalje, dok ne stignem do mekšeg dela korena, to je obično na pola puta, a treba i da skinete spoljno lišće, zato što je baš žilavo. Ima stvarno nežan ukus, možete da stavite samo nju u bareni pirinač, i odmah će se osetiti miris. Divna je. Presecite je na pola po dužini i onda na oko 4 dela. Sve ovo zajedno stvara dobar ukus, ali ako postoji sastojak koji vam se posebno dopada, meni se npr. sviđa lišće zelenog limuna, onda malo pojačajte količinu. Ali ova je odlična, sviđa mi se.

Sad mi treba beli luk. Dva ili tri čena, samo ih oljuštite, nećemo ih seckati. O, ne... Kupio sam i ovaj đumbir, kad ga kupujete tražite ove velike i debele, jer ćete ponekad morati da se patite sa ovim malim komadićima, a oni su žilavi i sasušeni i baš su grozni. Uzmite dobar debeo komad, pa ga iskidajte, oljuštite ga ljuštilicom ili nožem. Dobro, treba nam otprilike ovoliko. To vam je jedna supena kašika. Eto i to je gotovo.

A sad je tu i zeleni limun. Divan zeleni limun. Možete da oljuštite malo kožice, zato što ima sjajan miris, pa, znate, nema smisla da se baci. Imam i ove sjajne papričice,

uzeću 4 ili 5, naravno, vi uzmite više ili manje, po ukusu. Samo ću da ih skratim za krajeve i da ih presečem na pola...

- Misliš li da ljudima prag za ljutinu zavisi i od mačo elementa?

Da, pa, valjda kad izađeš s ekipom i malo se napijete, to ima veze... poznato je da se to pretvori u takmičenje ko može najljući kari. Ali ja toliko volim papričice... U onim stvarno ljutim karijima koriste cele papričice sa ovim semenkama, ljuto je, ali nema ukus papričice. A ako izvadite semenke, jelo dobije lepu toplinu, kroz koju se probija ukus papričice.

Sledeće je lišće zelenog limuna, to je malo neobično. Može da se kupi u tajlandskim ili kineskim prodavnicama, a sad ga ima i u supermarketima. Ali, taj ukus stvarno popravi jelo, ima stvarno autentičan ukus, treba mi samo šaka, otprilike ovoliko, a kupuje se u kesama kao što je ova, pa možete da ga zamrznete, odlično se održi u frizu. Skinite peteljke koje nisu dobre i urolajte ga ovako, kao cigaru pa ga onda iseckajte ovako popreko, da mašini bude lakše. Dobro, imam ovde i korijander, a, znate, trebaće vam oko tri dobre šake ovoga, pa je ova veza savršena, a bosiljak, otkinite peteljke, ostavite po malo ipak, treba vam dobre dve šake, i sad tu već ima ukusa kol'ko voliš.

Seme korijandera, jednu šaku, ili supenu kašiku i po. Samo ga nagnječite na pola, ne treba da ga smrvite u prah. Divno. Dobro, ovo je najlakši deo. Samo sve to odnesite do multipraktika, uzeću maslinovo ulje, staviću đumbir i ove grublje stvari. Znači, tu su đumbir, beli luk i mladi luk... Sve stvari koje će zadati mašini više posla. Sad to sameljite, najsitnije što može. Sad dobar prstohvat soli i malo bibera, ubacite korijander, seme korijandera... Dobro, sad presecite zeleni limun na pola, i iscedite sav sok unutra, sve te travke... Samo ih ugurajte unutra. Stavite oko dve supene kašike... Tri supene kašike ulja unutra... Pa ga ostavite da melje par minuta. To je sad otprilike gotovo.

-Svu tu pastu ćeš staviti u kari?

Verovatno hoću, zato što ću da sipam u to i kokosovo mleko, želim da bude mnogo soka, ali da ti kažem, čak i da kuvam samo za sebe, opet bih napravio ovoliko, jer treba samo da je staviš u teglu koja ne propušta vazduh, preliješ je uljem da ne ulazi vazduh, i održaće se u frižideru nekoliko nedelja.

Dobro, kupio sam ovo sjajno pileće belo meso, domaće, naravno, a vi, znate, kupite šta budete mogli da nađete.

-Je l' zelena pasta može da se koristi i za neki drugi kari, ne mora da se stavlja samo pile?

Zelena pasta? O, bože, zelena pasta, s njom možete šta god hoćete, možete u njoj da marinirate meso za ražnjiće, ili da je koristite takvu kakva je za roštilj preko leta, samo je prelijte sokom zelenog limuna, koristite je sa račićima za kari od račića, ili prosto premažite ribu s njom i na brzinu je pecite.

Isećiću je pod uglom, na velike komadiće, to će mi ostaviti velike površine, na koje će se lepo zalepiti marinada. Uzeću, mislim, oko jednu supenu kašiku, par supenih kašika paste i staviću je tu unutra, tu ću staviti i piletinu, pa ću da promešam da bi se blago obložila.

-Znači, nećeš staviti meso u svu marinadu?

Ne, zato što hoću da ukus uđe u meso, a takođe hoću da se meso malo prži u voku, a ako stavim sve ovo onda će proključati. Divno, sad s ovim... Hoću da se marinira 20 minuta, to je minimum vremena, zapravo, ali sve od 20 minuta do 2 sata je odlično.

Dobro, sad ću da skuvam kari, veoma je prosto. Tu mi je vreli vok, pripremite meso, pripremite pastu. Kokosovo mleko, umal' da zaboravim. Ulje pravo u vok, ulivajte ga sa strane.

-Kakvo je to ulje?

Obično suncokretovo. Ubacite meso... Mešajte ga... Pržićemo ga ovako 2-3 minuta, da upržimo malo boje u to, to je dobro za ukus.

-Ako nemaš vok, je l' može u šerpi?

Da, u dubljoj, neka se usija. Isto kao i ovde. Sad ću da uzmem ovu pastu, sipajte sve unutra i tu prestaje prženje i počinje krčkanje. Mešajte tu zelenu pastu, samo 30 sekundi... Sad ćemo da dodamo kokosovo mleko. Sjajno. Sad sve to promešajte, dobro... Sad ću samo da ga pustim da proključa, neka se krčka oko 12-13 minuta, dok piletina sasvim ne omekša i to je to, gotovo. Samo ga začinite po ukusu...

Sok od limuna, ubacite malo rendanog kokosa, iseckane pistaće, malo korijandera da ga osvežite u poslednjem momentu, i mislim da će bendu ovo mnogo da se dopadne.

Salata od paradajza; krastavca; kokosa i papričice

Sad ću da napravim sjajnu salatu uz zeleni kari. Zeleni kari je prepun ukusa i ljutine, a salata je baš osvežavajuća. Ovde imam malo tamno crvenog savršeno zrelog bebi-paradajza, sečem ga na četvrtine, vi možete i na pola, ako želite.

Imam i svež kokosov orah, ne treba vam onaj sušeni. Pošto ovi mogu da se nabave svugde, u prodavnicama, supermarketima, gde god, mnogo je bolje i autentičnije da koristite ove. Ako hoćete da sačuvate mleko, možete... Nama treba... u stvari, treba nam samo pola kokosa. Ovo ću da sačuvam i da izrendam na kari kasnije, ili uradite nešto drugo s njim. Sad ga iseckajte, što je tanje moguće na bilo koji način. Vidite kako mu je do jaja boja. Stvarno je ukusan. Ovaj ukus se toliko razlikuje od onog sušenog... Ma, ni ne razmišljajte o tome. I tekstura se razlikuje, a ne samo ukus. Divno, sad to ubacite ovde.

Sad vam treba krastavac, treba mi oko, oko pola krastavca. Samo ga oljuštite, pa ću da ga presečem na pola, pa izvadite ovo ovde, nekako je baš vodenasto, nema baš nikakav ukus. To vam stvarno ne treba. Uzmite kašiku, izdubite to, možete i nožem,

krenite nežno pod uglom, pa ga isterajte napolje, može i prstima dok sve to ne izvučete, to je samo voda, uopšte vam ne treba. Sad volim ponovo da ga presečem na pola, isecite ga po dužini ovako na trake, pa ga onda opet prepolovite, mislim da je ta veličina savršena.

-Sa čim još može da se posluži ova salata?

Pa, ovo je veoma osvežavajuća salata, treba da je praviš uz lake stvari, kao što je riba na roštilju, bela riba, po mogućstvu. Može uz piletinu na roštilju, uz sireve, znaš, uz fetu, rikotu, mocarelu, baš se slaže. Da, samo... Samo uz proste stvari.

E, a sad ću da uzmem malo ovog finog bosiljka, baš miriše, kupio sam ga i oprao, uzećemo otprilike ovoliko, baš je jak i svež, izvući ćemo tonu ukusa odatle, samo ga isecite, utrpajte ga unutra. Već je počeo da miriše, znaš? Sjajno.

-Je l' mogu da se koriste i drugi začini?

Da, može i korijander, to je divno, korijander i bosiljak, ali već sam stavio mnogo korijandera u zeleni kari, i želim da se ukusi razlikuju, to ima smisla, mislim. Dobro, sad hoću da je začinim, kao i svaku salatu, prstohvat bibera, dobar prstohvat soli, i koristiću zeleni limun, dva zelena limuna, to će joj, za razliku od običnog limuna, dati posebnu privlačnost.

Lakše ćete izvući sok tako što ćete prileći na njega i rolati ga ovako, rolajte ga, a miris korice će se odmah osetiti, možete malo i da je oljuštite, sitno je iseckate i ubacite u tiganj sa malo ribe, pržene ribe ili tako nešto, biće savršeno. Ali meni korica ne treba, treba mi samo sok, pa zavucite ruku unutra i cedite. Sad vam treba ista količina maslinovog ulja kao i limuna.

Pa sad sve lepo protresite. A možete i da promešate, zavucite ruke unutra, samo mešajte, boje su neverovatne, sad samo treba da zavučete prst na dno gde su svi začini pali, probajte, još malo soli, tek da bude savršeno...

Još malo bibera i, mislim, ovo sad nije obavezno, ali ja ću ipak da stavim malčice papričice. Presecite je na pola, izbacite semenke iz sredine. To će joj dati malo topline, neće biti ljuto, ni blizu znojenja, samo ona fina toplina koja se slaže sa krastavcem i paradajzom solju i zelenim limunom, mislim da će sve to savršeno povezati. Da, ovo može sasvim lepo da čeka neko vreme, to će dozvoliti svim ukusima i papričicama da izađu i promešaju se malo, i znate, ovo je baš šarena stvar, ide na sred stola... Divno.

Pirinač

Dobro, da ide uz moj prvoklasni kari, napraviću savršeni pirinač. Znam da svi znaju da kuvaju pirinač, ali ovaj poseban način koji ja koristim ga čini stvarno lakim i vazdušastim i baš mi se sviđa. Barite pirinač u ključaloj slanoj vodi oko 4 ili 5 minuta, a pirinač će u toj fazi biti kuvan do pola, a ja ću da stavim još malo vode u šerpu, da stavim đevđir preko, i da ga ponovo tresnem tamo. Pokrijte ga alu-folijom, i sad će

voda da se cedi dole, pa će da proključa i da se puši, a od toga će pirinač postati fin i lak. To traje oko pet minuta, pa će biti savršen za jelo.

Testo tempura za brzo prženje povrća i sos za umakanje

Sad ću da napravim stvar koja se zove tempura, a to je u stvari fenomenalno hrskavo testo, pa možete da pržite u dubokom ulju povrće, ili meso, ili ribu, a ja ću da napravim povrće sa sosovima za umakanje, a mislim da je taj sos za umakanje ono što stvarno... Prvo je tu ono hrskavo, pa onda ona divota unutra, ali je sos za umakanje prava stvar, sad ću da vam pokažem kako se pravi.

Baš je prosto i možete da stavite svašta unutra. Imam ovde sirće od pirinčanog vina. Ono je blaže nego naše belo sirće, ali možete da koristite i njega. Treba samo da ga zašećerite i uradite to po ukusu. Pa sad samo uzmite jednu činijicu, sipaću oko četvrt litra, i oko tri kafene kašičice šećera, pa sad mešajte dok se ne rastvori. Nastavite da probate, želite da ona oštrina nestane iz sirćeta, da bude dobro za umakanje. Mislim da ovde treba još malo, da... Dobro, sad tu imate kiselo i slatko, to je to.

Sad nam treba tona ukusa. Imam ovde korijander, treba samo jedna šaka, vidite kako je lako, samo ga iseckajte i tresnite unutra. Sad mi trebaju ljute papričice, samo izbacite većinu semenki.

-Kako je prošla svirka?

Svirka je bila fenomenalna, čoveče, baš smo ih napalili i bilo je zabavno. Malo sam se oznojio, doduše, volim da se unesem u to. Dobro, to je onako sitno seckano, 'ajde unutra. Sad, beli luk je vrlo važan, u stvari. Ne treba mnogo, samo malo belog luka. Ne treba da vas beli luk udari u lice, treba nam tek toliko da blago promeni ukus. Daće mu neku vrstu... Pričam kao trgovac vinom... Iskoristiću samo četvrtinu, sitno ga iseckajte, to će biti dovoljno da ukus bude totalno drugačiji. Sad ga dobro promešajte... Da, sjajno.

Ti ukusi su stvarno jaki. Malo soli i bibera, to je uvek važno. To sad ima dobar ukus, ali dajte mu deset minuta ili sat vremena i biće kao kesica čaja, biće prepuno ukusa.

-Znači, sos za umakanje je gotov?

Da, kraj priče. Sad ću da ga sipam u male činijice, i staviću ih na sred stola da mogu da umaču. Sad ću da napravim testo, važno je da se pravi u poslednjem trenutku. Treba vam i kukuruzno brašno i obično brašno, pa treba da stavim duplu količinu običnog brašna u odnosu na kukuruzno. Znači, jedna šolja kukuruznog u odnosu na dve belog. Divno, dobro.

Treba nam voda, ledena voda. Ako vam se tu nađu kisela ili soda voda, koristite to, da mu bolji ukus. Ali znate, hladna, ledena voda je savršena.

-Mora da bude ledena?

To mu pomaže... Zamisli sad prženje u dubokom ulju, baš vrelom, zamisli kako nešto ledeno upada u to... Odmah će postati veoma hrskavo, pa... Malo vode... Mešaj malo, da se sve ohladi. Sad, ovo je važan deo o tempuri. Nećemo da ga pustimo da odmori kao ostala testa. Napravićemo ga u poslednjem momentu, nećemo ga lupati žicom da bude savršeno glatko, mutiću ga kašikom ili štapićem i tako ćete dobiti gromuljičavo testo, znam da to zvuči odvratno, ali male gromuljice mu pomažu da bude baš hrskavo, a to je osnovna karakteristika tempure.

Dobro, sad... Ova voda je sad stvarno hladna, dodajte je malo po malo, mešajte polako... Treba da bude gusto kao slatka pavlaka, malo gušće od toga... Divno, to je savršeno, fantastično. Dobro, ovde imam neviđen izbor povrća.

Imam boraniju, papričice, pečurke, tikvice, špargle, slatki krompir, crni luk, brokoli, začinske trave, mali kukuruz, pa sad strpajte po malo od svega tamo, ne treba da pretrpate ulje za prženje, pa pržite po malo i štapićem sve to mešajte da se obloži testom. Otresite višak ako ga ima, a ovo ulje ovde se lagano greje, sad je na oko 200-220 stepeni. Ako nemate termometar, on košta oko pet funti, samo umočite nešto unutra, pa ako baš počne brzo da se prži u redu je, ako se prži kao ludo to ne želite, a ako se ne prži uopšte, onda je previše hladno. Znači, samo pazite. Spuštajte ih dalje od sebe, da ne prsne na vas, ako bude prskalo.

-Kakvo je to ulje?

Obično suncokretovo ulje. Ubacite prvu turu brzo, da bi se sve ispržilo u isto vreme.

-Koje povrće ti je omiljeno?

Mislim da su mi omiljene papričice, pečurke i slatki krompir, to obožavam, sjajni su, tako su ukusni. Dobro, koristiću ovo da ih malo prevrnem, nemojte biti grubi s tim, samo ih prevrćite, potrudite se da se ne zalepe, malo ih pomerajte, odmah ćete osetiti kako postaje stvarno, stvarno hrskavo.

Jedna stvar koja određuje kako ćete seći povrće je činjenica da je testo prženo za dva, dva i po, tri minuta. Tako bi bilo savršeno hrskavo i blago rumeno. Stvari kao što su špargle i tikvice i papričice će za to vreme biti savršeno jestive. Ali stvar kao što je slatki krompir koji je baš tvrd, jer to je samo tri minuta, morate da isečete tako da bude fin i pržen za tri minuta, znači, ovako nešto, kao neki deblji čips.

Sad je ovo gotovo, ocedite višak ulja i položite ga na papir. Sjajno. Baš sam zadovoljan ovim, sad ću malo da ga posolim, jer mislim da je to super i da probam jedan. Vruće i hrskavo, savršeno. Sad ću ovo da nastavim da pržim i usput ću hraniti ekipu, jer mislim da sad već buncaju od gladi.

Goli Rucak 7 reunion (ponovo na okupu)

Kuvanje mora da bude zezanje, da bude prosto, ukusno i zabavno. Može se reći da je to ogoljavanje recepata na proste sastojke.

Dolazi mu drug iz Nemačke, nekada su zajedno radili u italijanskom restoranu. Spremiće mu italijansku večeru i pozvaće prijatelje sa kojima su radili.

Otišao je u italijansku radnju i kupio 10 šnitova pršute. Probao je, a stvarno je izgledala fantastično, onako crveno roze sa po nekom belom prugom, tek da razbije monotoniju. Uzeo je i 3 loptice bivolje mocarele (kao za tenis).

Salata od mešanog zeleniša, mocarele i pršute

Prvo je uzeo dva ogromna tanjira što i nama savetuje da nabavimo, samo ih tresneš na sred stola pa nek se sami služe.

Uzeo je blitvu (baby chard), malo rukole (rucket ???) ima oštriji ukus, malo je interesantnija. Samo je razbacate po celom tanjiru, ovako iz vazduha, tako se lepše rasporedi. Onako neuredno, samo u jednom sloju.

Onda je ispričao kako sada koristi sušač za salatu koji je ranije prezirao, kaže da je bolje kupiti svežu salatu na pijaci, oprati je i osušiti i čuvati u zatvorenoj plastičnoj posudi u frižideru, tako dugo traje. A ona što je u najlonu, lepo izgleda ali se vrlo brzo kvari, verovatno zato što nije dovoljno suva.

Onda se hvalio da je kupio fantastične breskve, kaže voće u salatama je neopravdano podcenjeno. Onda je breskve oprao i nije ih ljuštio, voli sa kožom. (Slažem se). Isekao ih je popreko, krug nožem pa ih uvrnes i razdvojiš, kao avokado objasnio je pobliže. (Ahaaa, što ne kažeš odmah). Ako su zrele, ide glatko. I sad ih raskomadaš rukama na kriške, ovako, i pobacaš po salati. Ne volim kad se iseče nožem deluje tako plastično i odvratno.

Sad mocarela, kupio je bivolju, mnogo je bolja za salate, baš je meka i mlečna za razliku od one jeftine koja je dobra za picu. Samo je iskidajte na komadiće veličine zalogaja i rasporedite po zelenišu i breskvama.

Pršuta mora da bude tanko sečena inače je kao đon. Tražite da vam iseče ali prvo probajte pa ako je predebela, intervenišite, treba da je skoro providna. Samo je prstima rastvorite na dve, na tri froncle i pustite da slobodno padne preko svega gorepomenutog.

Ne mogu da izrazim rečima koliko je ova salata fantastična, zamislite oporo lišće, preliveno sa malo ulja i limuna, to je fantastično, jel da, slana pršuta (Parma ham), jel tako, i onda mlečna mocarela i sočna, sočna breskva. Fantastično. Sad još malo zeleniša odozgo, samo malo. Imam i malo divne nane (menta), samo je iscepkajte malo povrh svega, stvarno je sveža i fino ističe ukus breskvi. Sad kad preko toga dodamo ulje i limunov sok, biće divno. To ću uraditi kasnije jer bi u protivnom svo lišće uvelo. Njabolje je služiti odmah, ali može ovako nezačinjeno da odstoji malo u frižideru. Samo ne zaboravite da salatu izvadite iz frižidera da se prilagodi sobnoj

temperaturi i neposredno pred služenje samo iscedite par limunova i duplu količinu maslinovog ulja, malo soli i bibera preko toga. Divno.

Čokoladni kolač sa orasima i bademima

Može pleh za tortu ili nešto drugo ali ovako se lakše vadi. 250 gr putera, kolačarski papir. Iscepajte kvadrad koji će pokriti dno, sad ga presavijemo jednom na pola, pa još jednom popreko i opet dobijemo kvadrat. Sad stavimo kažiprst na teme kvadrata, centar budućeg kruga, i sad presavijamo po toj dijagonali na trougao pa tako još dva puta dok ne dobijemo uzani fišekoliki, raketoliki, trougao sa nepravilnim repom. Stavimo špic u centar pleha i odmerimo poluprečnik do ruba pleha, stavimo prste druge ruke da obelezimo mesto i tu lepo oblo otcepamo papir, razmotamo i dobijemo krug koji tačno pasuje na dno pleha. Probajte, zvuči zastrašujuće ali je krajnje jednostavno. To je onaj masni papir koji ide u rernu. Sad je namazao puterom dno, papir i strane pleha za tortu, tako da se niko ni za koga ne zalepi.

300 gr oraha i badema, po pola. Bademi su bili oljišteni. Stavio ih je u multi praktik i mleo 30-40 dsekundi, kao prah (krupan).

Sad čokolada, kolač je od čokolade, treba nam 300 gr čokolade, jednu ćemo da ostavimo ovde a dve ću da izmrvim i ubaciću je ovde sa orasima pa ćemo i to da sameljemo. Onda je treskao po stolu sa te dve čokolade u omotima kao pravi bubnjar. Tapatap tap, tap. Dosta. I dodao kocke čokolade u mikser k orasima i bademima. Treba samo da se smrvi, drrrr, malo je bučno ali bolje i to nego da gledate TV. Sve se lepo izmrvilo i pobraonilo pa je to isuo u jednu plastičnu vanglu.

Onda je u onaj isti, sada prazan mikser, dodao puter slomljen na dve na tri pole i 100 gr šećera, da dodamo malo slatkoće i mutimo da bude fino sjajno i kremasto. Sad mi treba 6 jaja, domaćih naravno. Pažljivo ću da ih razbijem u ovu ćasu a onda ču da izvadim žumanca i dodam ih puteru i šećeru u mikseru. I pazi sad, lepo je uzimao žumanca prstima, op cup gore-dole da se ocedi, eventualno prekinuo nit belanca palcem i kažiprstom druge ruke i preneo ga u multi praktik. Neverovatno, za uši pa marš u mikser. Stvarno efektno a ne ono iz polutke u polutku. To je sjedinio u mikseru i dobio finu glatku masu. Sada je sadržaj miksera, puter, šećer i žumanca isuo u ćasu sa mlevenim orasima, bademom i čokoladom i to fino nježno mešao dok nije postala ujednačena masa. Fino, to je ukus. Sad tekstura, belanca. U zadnji čas pred mućenje dodajte prstohvat soli, tako će biti čvršća i onda... Udri draga moja.

Uf, gotovo, moram još kod Đenara, skupio mi je fine šumske pečurke pa po Tima na aerodrom, nemam puno vremena. Dobro belanca smo umutili da u njih uguramo vazduh, sad treba da ih umešamo sa ostalom masom ali da ne izgubimo taj teškom mukom ugurani vazduh. Dodamo prvo malo snega od belanca i nježno prebacujemo odozdo pa preko sve uokrug, da se smekša pa onda ostatak. Tako prevrćite, spolja ka unutra, pa promenite smer. Ovo valja nekoliko dana, kad se malo ubajati samo ga izmrvite i dodajte mu malo sladoleda. Mmm.

Onda je ujednačenu masu izručio u onaj davno podmazan pleh za torte sa kružnim kolačarskim papirom i protresao ga da se lepo ravnomerno rasporedi. Gusta masa.

Sada je onu treću čokoladu koju je spremio a nije utrošio ponovo razbio na komade tako što je neraspakovanu udarao o ivicu stola. Ako nagurate komadiće čokolade tu i tamo prstom, kad se kolač bude ispekao, pa ga isečete, dobićete ona divna jezerca od čokolade, znači divan kolač a u njemu tečna čokolada koja curi... To je fantastićno, obožavam to.

Divno, pravo u rernu, na 190 C oko sat vremena. Samo probajte nožem, ako bude suv kad ga izvučete, gotovo. Primećujete da uopšte nema brašna?

Onda je uzeo košarkašku loptu, tup, tup, pa niz gelender, svuuuš i koš pa napolje. Tja, ima koš u stanu kod ulaznih vrata a ima i okruglo stepenište, bar 2 sprata, sa gelenderom zgodnim za klizanje. Moram da objasnim za one sa jeftinijim ulaznicama.

To reče pa uteče. Na aerodrom da ga saceka. Vespom pa vozom. Ali prvo kod Đenara po pečurke. Stao je pred jednom kućom a onda nogama zalupao po nekakvom poklopcu na podu pred ulazom u kuću, otvorio ga a dole Đenarovo carstvo, kuhinja ili magacin, ko zna, ali lepo, baš lepo, čisto i svetlo ima svakakvog povrća. Onda je pao na kolena i sagao se kroz rupu, a Đenaro se popeo na neke merdevine i pokazao mu punu gajbu raznih božanstvenih šumskih pečuraka. Mama, mia, ceo dan sam juče brao pečurke po šumi a on hoće samo pola... Onda su izašli drugo dvoje na vrata i tu je palo ljublenje grljenje i tipična italijanska frka i galama, ovi s vrata, onaj iz rupe i ovaj s ulice, ko veliki odmor bokte.

Ranije je rekao da će Tima da sačeka na aerodromu sa nekim transparentom. Oduvek je želeo da njega neko tako sačeka ali nije se desilo. Napisao je «TIGAR».

Šumske pečurke na krompiru prekrivene filetima ribe

Uzeo je krompir nekako mladoliko žut, a krupan, baš fin. Isekao ga na tanke kolutove, posolio (on sve soli krupnom morskom solju) pobiberio, pofajtao maslinovim uljem, tek toliko da se malo obloži i to sve promešao rukama pa u rernu zagrejanu na najjače 15 minuta.

Sad pečurke, ja sam veliki obožavalac pečuraka, ovde imamo lisičarke (šencoler???), pepeljaste lisičarke, martinčice, sunčanice. Nisu jeftine ali ja mislim da divlje pečurke imaju karakter, određen ukus, određenu teksturu, drugačije su kad se skuvaju. One pretvaraju nešto sasvim normalno u nešto što izgleda uzbudljivo a u tome i jeste stvar. Ako nemate previše para, nemojte da kupujete šampinjone, zaboravite ih zauvek, kupite šitaki pečurke, ili portobelo pečurke, isecite i spremite sa dodatkom divljih, ili sa malo sušenih pečuraka. Porčini, morel, prilično su skupe, ali vam treba samo mrvica, koja će sve oživeti i ukus će biti fantastičan. Većina supermarketa drži male količine martinčica i lisičarki. Neću ih prati, Đenaro je bio fin pa ih je lepo očistio četkicom. Ako opereš divlje pečurke, one će upiti svu vodu, pa neće imati nikakav ukus kad se spreme. Tako razvodnjavate ukus. Samo četka, možda da se malo oreže nožem gde mora.

Ja ću da ih ispržim. Prvo ću da iseckam malo belog luka, samo dva čena. Maslinovo ulje, vreo tiganj, pečurke pa beli luk. Dok se pečurke prže, iz njih izlazi voda. Obično tad ljudi pomisle da su gotove. A ja kažem, dozvolite da voda izađe, pa ih pržite dok voda ne ispari, jer u toj vodi ima toliko ukusa i arome jer je bila u pečurkama, pustite

da se voda ukuva i aroma vrati u njih pa da se još malo prže. Drugi trik je da ima dodate dosta soli i bibera (što je sada i uradio) jer su pečurke kao neki sunđeri, pa kad se kuvaju, one upijaju sve, a ako tu ima malo belog luka i ulja...Pa, to bude u redu, ali ako stavite i so i biber, onda je sjajno, dobije dobar ukus.

Sad su na redu riba i začini...Voleo bih da ovo pravim sa lubinom ali njega nema uvek, i skup je, pa sam uzeo morsku deveriku, neki je zovu kraljevska deverika jer ima malu krestu na glavi koja liči na krunu. Sad pošto nemam plastičnu dasku, staviću malo plastične folije na dasku zato što ne volim da stavljam ribu na drvenu dasku. Zato što daska upije miris ribe pa kad sutre napraviš sendvič sa sirom, ima miris ribe. To nije preterano lepo.

Lepo stavimo ribu (fileti sa kožom) na gomilu, i dodajemo začine, malo peršuna i ljubičastog bosiljka. Stavite bilo koju mirišljavu, nežnu travku... Ne bih koristio pelen, već znate, zeleni bosiljak, mirođiju, lišće morača, tako nešto.

Ove fine filete, koža gore, samo malo uštinem da se izdigne i koso zasečem nekoliko rezova, tako zasečem sve filete... Mmm, jel čujete? Čuju se pečurke, počele su da se prže, mmmm... Ostavlja ribe i okreće se pečurkama u tiganju koje su još uvek na vatri, i na koje sam ja već zaboravio, ali ne i on... Postale su sjajne (stvarno jesu), nema više tečnosti, izgledaju fantastično, sad ću da ugasim vatru. Sad se vrati ribama i posolio ih i utrljao so i u one zareze a zelene začine, trave je prstima uguravao u svaki prorez po malo.

Krompir... Da... gotov je, mek je i blago rumen, baš to sam želeo. Pustiću ga da se malo ohladi, jer ako sad počnemo da ga mrdamo, izmrviće se jer je vruć.

U pečurke dodajte orah putera (naravno usitnjen) pošto ste isključili vatru, tu će se otopiti, pa iscedite malo limuna, verovatno vam treba jedan ceo. Da, divno. Šaku peršuna... Tako! (meša sve).

Sad krompir... Uzmite veliki nož ili jednu ovu špahtlicu, i samo ga odlepite od pleha, nećemo da ga razmrvimo, baš je fin i rumen, ovo uvek pali. Tako malo ga preraspodelite samo da ne bude slepljen. Sad stavite sve ove divne pečurke i njihov sok, ništa ne ostavljajte, sve začine, sve to sipajte u krompir, i promešajte dobro. Neka taj sok iz pečuraka i puter i sav ukus uđe u krompir. Samo sve protresite da se izravna, sad sve izgleda prokleto dobro. (Bogami slažem se, toliko da bih ja ovde stao, šta će mu još i riba? To zato što ja nisam neki ribadžija, ali svejedno čini mi se da je još i riba malo preterano. Ok. idemo dalje za iste pare). Riba ide odgore, kožicom na gore. tako, stavićemo to u vrh rerne da bi kožica ribe postala hrskava, a pošto je ovo na dnu i već ste ga pekli, ponovo ćete ga zagrejati i malo dopeći. Ali isparavaće svi ti divni ukusi iz pečuraka koji će se ukuvati u ribu, a riba će zauzvrat pustiti svoj sok u krompir. Divno. Sad sve to isprskajte maslinovim uljem, da bi postalo hrskavo. Stavite u rernu na oko 5, 6 minuta.

Salsa verde, za uz ribu

To na italijanskom znači zeleni sos, ali pošto to ne zvuči tako impresivno, je li, pa koristimo italijanski izraz. Otprilike... Tup, tup, tup... Izgleda da se Tim dokopao basketa... Sve treba sitno da iseckamo. Secka beli luk. Time care, dođi da mi

pomogneš! (Dere se iz kuhinje, dok onaj dole šutira na koš, a tek se istuširo, i dolazi). Ajde tigre, uzmi dasku i daću ti veliki nož, zato što si car, evo ga, pa uzmi peršun iz frizidera i seckaj. (Tim secka).

Uzećemo peršun, mentu i bosiljak, trebalo bi da bude samo peršun, ali ja volim nanu i bosiljak zato što ga malo osveže (slažem se, ume da bude otužno) a ide uz ribu, pa to meni ima smisla.

Beli luk je sitno iseckan, treba mi malo kiselih krastavčića, kapari i inćuni... eto to. Trebaće nam 7 fileta inćuna. Tja. Baš jaki ukusi... Sve to rukom iseckati, može i u multi praktiku ali ja volim rukom, lepša je tekstura.

Imao sam ja iskustva sa Nemačkom i pre Tima. To je bila moja prva devojka, zvala se Helga Bjug. Ona je bila Nemica, a ja sam imao 12 godina. Bila je ovolko viša od mene. Zabavljali smo se dve nedelje. Bilo je «Kina u mom narčuju» (onako široko ruke pokazuje) i tako to, bilo je svega... Muvanja, igranja, baš mi se sviđala, a onda me je šutnula. Šutnula me je i plakao sam, a kad sam sledeće nedelje otišao u klub za mlade, svi su mi se smejali jer im je rekla da se loše ljubim, ali nisam ja bio kriv, nego ona, bila je tako visoka, da sam bio kao zlatna ribica (na prstima, cmok, cmok, cmok...). Sad sam već naučio, popravio sam se.

Obožavam kisele krastavčiće (i ja), mislim da oni stvarno daju... (jedan secka, jedan žvaće a jedan gura Timu u usta), jel ima krastavčića u Nemačkoj. Pa oni potiču iz Nemačke. Je li? Kako se zovu? Gevurcgogen. Ha, ha, ha.

Nego... sad kapari. Dobra šaka kapara. Ocedite ih. Sad u ovoj fazi, kad smo već dosta toga iseckali, obratite pažnju, jednaki delovi kapara, inćuna i krastavčića i senf. Belog luka po ukusu, tako pa sad kad pogledate tu gomilu, to treba da bude jedan deo na prema četiri seckanih travki. Ako bude malo manje ili više nije kraj sveta, ali to će mu malo izmeniti ukus i oštrinu. Podešavajte ukus ako ga služite uz meso, pečeno ili bareno, uz ribu, čak i uz pečeno povrće i takve stvari... Savršeno se slaže. To izgleda divno, druže. Samo ga tresni u onu staklenu činiju (kaže on Timu koji je sve vreme seckao gomilu zeleniša)... Ovde imam jedno polu-pristojno maslinovo ulje... Dodaću ga da omekšam stvar, znači treba poprilično... (Tim sipa ulje u iseckani zeleniš, ali sipa ko sumanut). Da to je odlično... (ponovo secka sada pomešane ali već iseckane krastavčiće, inćune i kapre) Dve pune kafene kašičice tog francuskog senfa dušo moja. Izgleda odlično druže. (Meni se čini da je to onaj vrlo ljuti sa renom, dižonski). Sad ću to sve da dodam travama u staklenoj činiji i da promešam. Sad je malo mekše zbog maslinovog ulja, a to i želite, treba da bude glatko, da klizi sa kašike. Ako ga probate sad, biče malo bljutavo, pa treba malo da ga oživite. Treba vam nešto kiselo, sirće ili limunov sok, na primer. Ja lično više volim sirće, pa počnite sa dve supene kašike. Kad sve to promešate, probajte. Treba još (sipa)... Dodaj malo soli, po ukusu... Ali kad smo već kod ukusa, Tim pokaži svoj jezik. (Ima na sred jezika metalnu kuglicu). Mislim ja kao kuvar to ne bih smeo, izgubio bih čulo ukusa... Ne, uopšte. Ne osećaš ukus sredinom jezika, nego po ivicama. U sredini ništa ne osećaš. Malo mi je zastrašujuće, da mi neko stavi tu metalnu šipku kroz jezik... (sve vreme su mešali zeleni sos, probali su pa kaže) mmm, kul prva klasa, to će biti baš fino... Biće bolje za pola sata.

Cin-cin, stižu gosti, oni od jutros sa šumskim pečurkama iz poda... Donose vino, grle se sa Timom, graja, frka, panika, sedaju . On začinjava salate, jer sada je poslednji čas i iznosi one ogromne tanjire, prelepo šarene na veliki drveni sto bez stoljnjaka. Zum na šareni tanjir salate preko čaše belog vina. Razaznajem mehuriće, znači Šampanjac. Može.

Pojedoše svu salatu kao predjelo, omazju tanjir hlebom dok Džejmi vadi iz rerne krompir sa šumskim pečurkama i ribom. Servira svakom komad ribe, pored gomila krompira sa pečurkama, malo soka iz krompira i obilato zelenog sosa preko ribe. Zeleno, zeleno na sve strane zeleno, Gadafi bi obožavao.

I na kraju, čokoladni kolač bez brašna. Tako otmen u svojoj jednostavnosti. Sekao je trouglaste parčiće kao tortu i odozgo je tresnuo po veliku kašiku šlaga, tek kontrasta radi. I posle su se slikali, onako sa automatom, uz trčanje da svi budu na slici. Veselo nema šta.

Eeee, crkodabogda ako ovo ne probam. Samo čini mi se da on koristi nekakvu čokoladu za kuvanje sa 70% kakaovca, a to bogami kod nas još nisu izmislilii. Zato kod nas postoji zabušavanje. Znate kako je moja pokojna tašta čitala recepte? 300 gr oraha (desnom rukom, šipak), 200 gr čokolade (takođe), pola kile brašna (ništa)... i već prema tome.

I sad, šta sam dobio, nemam pojma, moram da pročitam da vidim, pa ću da vam javim.

Goli Ručak 8 Devojke

Dolaze mu 6 devojaka u goste i povešće ga u uveče u provod sa njima, posle se vraćaju kod njega na večeru i spavaju kod njega. A on će sutra da se hvali ortacima.

Carske musle, CAROLA

Odlazi u kupovinu i kupuje musle, pojedinačno na kilo. Napraviće najfantastičniji doručak na svetu. Godinama traži recept za savršeni doručak i konačno, evo ga. Zove se CAROLA, zato sto je CARski a on se zove OLiver. Pa kaže.

8 šoljica za kafu zobenih pahuljica, to je osnova, glavna stvar, dve šake mekinja (meni je ovo ličilo na pšenične klice). I sušeno voće, obožavam suve kajsije, to mi je kao gumene bombone. Ako budem imao klinca koje stalno traži gumene bombone, uvaliću mu suve kajsije, manje će da kvari zube. Stvarno su fantastične. I urme, i one su sušene i slatke su i karamelaste. Ako ne volite urme, ne brinite ovde se neće osetiti lično, samo daju ukus. Sad secka urme i kajsije zajedno, onako ugrubo kako to on voli, dok sve ne bude fino lepljivo i vlažno. Stavlja to u pahuljice, to će zasladiti mešavinu, kao neki prirodni šećer. A sad ćemo dodati bademe, brazilske orahe i obične orahe. Bademi i brazilski orasi su super zato što su beli pa kad ih smrviš pretvore se u neki skoro kremasti prah što je sasvim fino. Tu su i orasi, oni su baš jakog ukusa.

Sad, može to i u multipraktiku, ali ja volim ovako, sve to zajedno umota u krpu, uvrne budžu i lupa snažno po stolu. U stvari nije to sto nego panj koji glumi dasku za seckanje. Treska, treska, a onda uzme debelu oklagiju i besno lupa po tome. Dobro je otresti se agresije, dugo već nemam bubnjeve pa… (il me ženi, il tamburu kupi…). Sviđa mi se ovako zato što dobijete kao neko vlažno brašno, a i sve ove divne komadiće…Mislim da to doprinosi i ukusu i izgledu, sad samo promešam… Moze da stoji u frižideru pa se samo poslužite. Ali ja savetujem nešto drugo. Sipaću puno mleka preka ovoga, baš puno da sve prekrije, jer upiće se, ne brinite. Sad idu jabuke, pola po osobi, one fine sočne zelene, rendajte duge rezance, sa kožicom obavezno, fina zelena. Neka budu tvrde, hrskave čak i opore jabuke, nemojte one meke i brašnjave. To se sad promeša, fina gusta čorbasta masa, može i odmah da se jede ali ako se ostavi u frižider na 8 sati, sve će se izmeniti. Kad ga poslužite dodajte još malo mleka jer sve će se zgusnuti, postaće kašasto i slatko i ukusno. Stvar je u tome što sve ono što valja pređe iz sušenog voća i oraha u mleko, pa onda u pahuljice, ma znate, fantastično je. Pokriću čašu providnom folijom da mu neki mirisi iz frižidera ne skrenu ukus, možda neki jak sir ili luk ili…

Rižot sa škampićima i graškom

Uzeo je smrznutu supu, svoju domaću ranije skuvanu, time će zalivati rižot. Stavio je da se greje. Dobra supa, dobar početak. Može i od kupovne kocke, ali je ovako bolje.

Druga stvar koja ti treba su crni luk, beli luk i malo celera (stabiljke, onaj svetlozeleni deo bliz korena). To je sve iseckao na kockice. U lonac je stavio malo maslinovog ulja pa dodao seckan luk, promešao i poklopio kako bi sva vlaga koja izađe ostala tamo a luk će se krčkati i kuvati u toj pari, što je dobro. Samo nekoliko minuta da postane fino i meko.

Sledeće je pirinač, za rizoto koristim kratak i debeljuškast, prepun je skroba (to je ono belo i lepljivo). Treba vam 50 gr po osobi a to je pola moje šake ili jedna prosečna ženska. I mešamo. Ja bih sada stavio so i biber jer začini treba da uđu u pirinač, to su sitni detalji ali i oni se računaju. Pirinač će prvo usisati sve to ukusno ulje, povrće i ostalo. (Sve vreme meša). A kad prestane da se čuje onaj zvuk krčkanja, i počne da se čuje zvuk prženja tada ću dodati 1 čašu belog vina. Vidi ga sad, odjednom je nešto kremasto počelo da izlazi iz pirinča, to treba da ohrabrite da izaže napolje (mešanjem). Kad ga mešate videćete da postaje lepljivo i divno. Znači ovo treba da kuvate minut ili dva, i samo njušite, pa kad više ne budete osećali onaj oštar miris alkohola, znate na šta mislim, kao kad zagrizete bonbonu od čokolade i šerija, kad ispari alkohol, a to je sada… Onda počnite da dolivate supu, a u njemu će ostati samo divan miris. Za savršeni rižoto treba da dolivate po malo supe i da mešate. Supa će se upiti u njega a kad ga mešate pirinač će se pomerati okolo i sudarati…Vatra je srednja, jer ako je prejaka ostaće tvrd u sredini a ako je preslaba raskuvaće se. Pravi se 20 minuta da valja, treba mu dodati malo ljubavi i pažnje, mora malo da se meša ali to i nije neki problem. Da bi znao kad je gotovo, uzmeš zrno pirinča i pojedeš ga! (ha!) Treba da bude meko, lepo na ukus, a ako nije, ako je kao kreda ili osetite žeđ kad ga pojedete, onda treba još da se kuva. Ovome treba još 2 minuta, što je pravi čas dodamo ove fine škampe i mladi grašak. Divni smrznuti škampi stvarno su sočni i fini i meki, i divno izgledaju, divne su roza boje, a već su kuvani pa treba samo malo da ih podgrejemo sa pirinčem, dva minuta. (To su kupljeni smznuti, očišćeni škampi pa ih je on odmrzao). I fini smrznuti grašak, to danas svi imaju u frizu osim nekih

prehrambenih snobova…Smrznuti grašak je najbolja smrznuta stvar na svetu. Ma kuvam kod kuće, samo za nas dvoje, neće doći iz akademije da me grde. Samo još malo supe da dodam i da promešam i mislim to je to. Ugasiću vatru. Ovo je najvažnija stvar kod rižota. Ubacićemo dobar komad putera, to će da spoji celu stvar i biće baš ukusno. Promešajte i sad poklopite i zaboravite ga na 2 minuta. Ako ga poslužite odmah, supa će se razliti, pa će na sredini ostati samo gomila pirinča. A supa treba da se sjedini s njim i da postane kremasta, fina za jelo. Za kraj mi treba sveža nana. (Uzima makaze, otvara prozor i odseče buketić nane koja raste u žardinjeri). Nana je sjajna, posadiš je i raste ko korov. Isečeš je skoro do korena, a ona ponovo izraste. Uopšte nema emocije, samo nastavlja da raste. (Sad pošto je prošlo zadatih 2 minuta, otklapa rižot i ponovo meša, mmm kako je kremasto, biće fino i sočno, da vidimo, (proba)… sad još malo soli i bibera, hoćemo da bude savršeno. Nema smisla mučiti se ovoliko pa da cela stvar bude bljutava. Neverovatno je koliko ukusa i mirisa izlazi iz ovog graška i škampa… Divno.

Samo ga sipajte na sredinu tanjira, uh opet sam napravio previše (ovo mi nešto poznato), a onda uzmite nanu i iz visine je razbacajte po pirinču. Sad imate divan ukus u rizotu, ali i malo svežine povrh svega. Sad samo još da iscedimo limun odgore (e, ne propušta limun, vala nikad, verovatnou zinat mojoj ženi, pozdravljam utata-utata) i malo stvarno jakog dobrog maslinovog ulja, (tja, tako mi treba kad ne ćutim) i GO-TO-VO. (Uh, umorih se, zavrtelo mi se u glavi od toliko mešanja).

Čokoladno lonče

Najprostija stvar od čokolade. 250 gr slatke pavlake, sipam u šerpu. Ne želim da provri, treba samo malo da struji. I ono najvažnije fina čokolada 70% kakaovca, za kuvanje (e da mi je to da nadjem). (Uzima 2 po valjda 100 gr). Ako stavim celu čokoladu u pavlaku, topiće se pola sata zato ću malo da je smrvim. (Sledi treskanje i lomljava, pa je onda tek odmota i dolomi šta je ostalo pošteđeno). Sad mi trebaju jaja, vidi foru, (uzima u svaku ruku po jaje sa vrhom na dole i tresne ih na sto tako da se vrh malo razbije da jaja stoje tako uspravno ali da ne iscuri baš sve), tres i stoje, može nam se jer nam trebaju samo žumanca, baš nas briga ako iscuri malo belanca. Od žumanaca stvar postaje jaka i pojačavaju ukus čokolade. Ova pavlaka je bila na vatri oko minut, minut i po, znači ovo se baš brzo pravi, i to vam je sve što se tiče kuvanja. (Sklanja sa vatre). Sad strpajte unutra izmrvljenu čokoladu, uzmite špahtlicu pa sve lepo promešajte. Ovaj deo najviše volim jer se pavlaka pretvara u nešto neviđeno. Tečnost je dovoljno topla da otopi čokoladu, taman dovoljno, pa kad je promešao, a ova jaja koja ću sad da stavim unutra ne treba da se kuvaju, pa morate da ih mešate jer ne želite kajganu u vašoj čokoladi. Fina stvar je što može da se vidi kako postaje glatko. Sad dodajemo po malo brendija, jedna i po supena kašika, a for a je u tome da ja nikad ne bih koristio neki odvratni jeftini brendi, uzmite nešto polupristojno. Sad promešajte i probajte, čokolada i brendi su sjajna kombinacija, ali ako stavite tonu alkohola, pa probate biće ogavno, pa… Možete i da narendate pomorandžu (neizostavno), dobićete pomorandža-čokolada efekat. (Mmm). Ništa bolje od čokolade sa pomorandžom. Dobro i na kraju, zna se, malo putera, oko 20 gr samo malo da obogati stvar, (ošmirgla ivice) da bude glatko i fino i nekako ga… Ovaj puter je malo slan… Čudna stvar je što čokoladi ne škodi maklo soli, ima bolji ukus ako je malo začiniš.

*Stvarno ti nije teško da po ponoći dođeš kući i da kuvaš? Ja ne mogu da zamislim šta bi mi manje prijalo… (ovo snimateljka pita). Ne, čoveče, bilo je i gore… Svaki put kad idem kod nekoga na večeru, završim za šporetom, čak iako sam samo gost, to mi ništa ne smeta. (Sve vreme meša onu čokoladu). Slušaj, to će sad biti fino i glatko. Volim da služim ovo u šoljicama za espreso (sad sledi sipanje sa prosipanjem i flekanjem, normalno), lepo će se zgusnuti i biće savršeno. Sad ide u frižider na 30-40 minuta (ili frizer? Valjda ne). Možete to da poslužite i tako ali ja stavim i čajne biskvite od limuna, a vi možete bilo koji keks, to ide fantastično, stavite ih pored šoljice i malu kašičicu, to je fino jer možete keks da koristite kao kašičicu.

Ponoćni tiganj za doručak

Ovo je verovatno najprostačkija stvar koju sam skuvao u životu, izmislio sam ga sa 16 godina…Ranije smo išli u pabove i pili, znaš, nismo bili neka grozna razularena deca, ali je bilo tu malo pijanih maloletnika, a imao sam i dva dobra druga koji su stanovali blizu, pa bi uvek dolazili na klopu. I tako sam smislio ovu stvar koju danas zovem ponoćni tiganj za doručak, jer se sprema u ponoć u tiganju, a to jelo se obično pravi za doručak.

Imam odličan teflonski tiganj, on je veoma važan za ovaj recept. Staviću maslinovo ulje, pa ove kobasice (3 para, omanjih, svežih) na srednju vatru. (A tiganj je baš čudo, ni ulje neće da se razlije nego se onako kotrlja u kapljicama kao živa iz toplomera, i nije crn). Počinjem sa kobasicama jer se one najduže prže. Druga stvar biće pečurke, pa paradajz. Ovo su poljske pečurke, one su fantastične, (čiste su i liče na šampinjone, samo krupnije, ne pere ih), kobasice počinju da rumene, a pečurke iseckajte debelo, na oko 1 cm šnite. Uostalom ako dobro ispržite poljske pečurke a ne natrpate ih previše u tiganj, biće fantastičnog ukusa. Koristite pečurke po volji, samo nemojte šampinjone to su najgore pečurke na svetu, pa čim ih stavite u tiganj, promešajte ih da upiju sve to od kobasica. One su kao sunđeri. Neka budu u jednom sloju (valjda da se ne upare). Sad ću ovaj paradajz preseći na pola (sitan neki ali ne baš oni klikeri) i staviću ga u tiganj na presečenu stranu, da bi se sve ovo kuvalo u isto vreme. Ovo je najlakše prženo jelo, jer se vidi sve što se dešava (misli sve je jedan sloj), i ako obratite pažnju na redosled, prvo kobasice, jer se dugo prže, pa onda pečurke, pa paradajz, onda slaninu… Ako to izvedete kako treba, onda je sve prosto ko pasulj. Imam ovde i malo fine slanine, malo je sušena, obična slanina iz samoposluge, vidi se da je sušena jer nema one odvratne vodice, ne skuplja se onoliko. Mislim ljudi stvarno grozno kuvaju, jeo sam u najskupljim hotelima najgora pržena jela u životu. Znate, 28 funti za prženo jelo, a bude… Znate, radije odem u najgoru rupu, gde dobiješ nešto što nije loše za 2 funte. Slanina treba da bude lepa i hrskava, dok se ona prži uključio sam gril u rerni (znači peče samo odozgo), malo ću prepeći debele kriške hleba. Volim debele kriške tosta… Divan je (stvarno, neki beli a žut i narasto ko slavski kolač, seče debele kriške). (Sad to se nije videlo ali je hleb namazao puterom i stavio u rernu). Promrdao je tiganj, hm, vidi ti kako je paradajz lepo porumeneo (okreće ga na ledja), sad trik je u tome što ovo treba stalno da premeštamo, da bi pospešili razmenu ukusa, da svaki komad dobije sve ukuse, znaš. Sad je kraj, sad ćemo u to da razbijemo jaja i da nakrivljavanjem tiganja namerno razlijemo belance što više tako da se sve spoji. Stavićemo po jedno sa svake strane i to će sve povezati, zvuči odvratno ali to je to. Pošto je dobar teflon, a sve lepo kompaktno, samo ga nakrenem i izleti ko frizbi. Onda je tiganj, (sav metalni) stavio u rernu da se jaja zapeku odozgo, ali samo 30

sekundi, mora da ostane mekano žumance, samo da dobije boju. Prethodno je posolio i pobiberio.

I stvarno, samo ga je nakrenuo i izleteo je kao frizbi. Izgledalo je šareno ko ciganska suknja. To su sekli ko picu i slagali preko onog tosta sa puterom i jeli, uglavnom rukama. Bogami sve je pucalo za ušima.

Posle su jeli one musle. Ali prvo je dodao još malo mleka i sasekao dve banane unutra, sve to izmešao i tako poslužio. Uz to je svako sebi dodavao jagode po želji. I na kraju su sladili onu čokoladu iz šoljica. Neki su jeli kašičicom, neki grebali keksom a neki su bogami mazali na hleb. Onaj tost.

Goli ručak 9 Savršen dan

12.Apr.2002.

Planirao je miran dan, malo će da ode u kupovinu i posle da sredi neke sitnice po kuhinji, malo da popuni zalihe ljutih papričica i tako to. Popodne sa ortacima na karting i mirno veče sa devojkom.

Ljute papričice u ulju kao ponoćno posluženje

Uzeo je neke crvene i žute ljute papričice, ali okruglaste, kao male babure. Presekao ih je na pola, uzduž, (zadržao je raspolućene drške), povadio seme i oprao. Tako je ljutinu smanjio dva puta, a opet je još dosta ostalo. Pazite kod čišćenja i pranja jer ne samo da su vam prsti ljuti, nemoj neko slučajno da protrlja oči, nego se i u vazduhu oseća jaka gorka ljutina. Tja.

Sad ih ocedite i stavite u vatrostalnu posudu, dodajte lovorovo lišće i nalite sa dosta maslinovog ulja. Treba da ogrezne, znači puno ulja, za utehu ne mora da bude neko skupo i kvalitetno. Peći u rerni na 200 C, tako će papričice postati meke, biće fine i jestive, ali će zadržati taj divni oblik činijice. To nam treba. Nećemo da ih pečemo toliko da se sasvim isprave. Tresnite ih u rernu na pola sata, i posle ih izvadite i pustite da se hlade još pola sata. Eto sad su baš, baš meke, ali su zadržale svoj oblik, još uvek su kao činijice, pa mogu da stavim u njih neke fine stvarčice. Sad ih ocedite od ulja. Ulje nije ugušeno papričicama, ima samo onaj divan sladak ukus pečenih paprika koji je sjajan.

Naravno da neću da ga bacim, vratiću ga u ovu istu flašu i koristiću ga za razne stvari, za picu, sir, salate, ribu... Naravno da je ljuto, malo grize, pa bilo je u paprikama. Sad cepa list iz sveske, pravi fišek i i koristi ga kao levak da bi sipao ulje u flašu. Radi (ma znao sam taj štos).

Sad ću da napunim ove papričice. Uzeću inćune i kapare. Iste količine i fino iseckati, ne baš da se samelje, nego onako srednje krupno. Sad je tom smešom punio polutke paprika, onako prstima pa pritisneš malo, koliko stane, i ređao u teglu. Čekaće vas zadovoljstvo u frižideru, i prosto će vas moliti da ih stavite u salate, na prženu ribu, da ih jedete same, kao meze uz piće, slažu se uz čašu bilo čega hladnog, i onda cela ova

slana stvar... Za mene je to sjajno. Kao kad odeš u bar i jedeš masline i to te baš pripremi za večeru.

Obožavam to, ali ako hoćete da ovo stvarno bude nešto posebno, izvadite ih i onda samo sitno iseckajte bosiljak, peršun, rukolu, sve to ili posebno, pa ih začinite sa malo balzamskog sirćeta, pa to stavite odozgo, i ta svežina, ha, to je prosto... Najbolja stvar koju sam ikad pojeo. A ne morate ni da ih stavljate u teglu. Jedite ih odmah.

Džuls ne voli papričice, mnogo je nerviram, jer, uvek radim nešto baš do kasno, proba sa bendom ili tako nešto, do jedan, pola dva, pa ogladnim i moram nešto da žvaknem, odem do frižidera i uzmem malo bajatog hleba ili tosta, malo papričica, kiselih krastavaca i komad sira, a moja devojka se obično probudi kad čuje frižider kasno noću. I onda kaže, «Šta to radiš? O, bože, mrzim te!» zato što zna da ću da dođem u krevet i da smrdim na krastavce i proklete papričice i te stvari koje su joj odvratne. (Dok je to pričao, skoro je napunio teglu punjenim papričicama). Dobro, sad ću da nalijem maslinovo ulje, sipajte pažljivo ovako sa strane da se ne istumbaju, treba da ih prekrije. I gotovo... Grickalice koje stoje i po nekoliko meseci. Džuls će biti presrećna kad ovo vidi u frižideru.

Namaz od plavih patlidžana, liči na meksički guakamoli ili arapski humus:

Tako nešto. 4 velika plava patlidžana pekao sam u rerni na 250 C oko jedan sat. (a ja kažem, prethodno ih izbodite da ne eksplodiraju). Sad ih je rasporio i vadi im utrobu kašikom i priča... Dobili smo ovu baš meku unutrašnjost slatkog mirisa koja je postala skoro kremasta. Fantastična je. Ovo zovu sirotinjski kavijar, mada uopšte ne liči. Tja. Ja ga zovem momački Eseks-kavijar, to je malo finije ime, znate.

Sad treba samo da izvadite tu unutrašnjost, izlazi baš lako. Možete da je stavite u multipraktik i da je sameljete, ali mislim da tako gubi svoj karakter, pa ću da je mešam i seckam kašikom dok dodajem ostale sastojke. Staviću kim jer kim je fantastičan začin (slažem se). Baš je onako drzak, tresne te pravo u lice. S njim morate da pazite, uzeću samo dva prstohvata. Ako mi bude trebalo više, dodaću ga kasnije, ali to je dosta. Sad ga smrvite u prah (on koristi kameni avan), dodaću ovde malo belog luka, to će biti fin ukus iz pozadine... Treba mi jedan čen normalne veličine, samo ću ga oljuštiti, dodati u avan i stucati. Kad se to pretvori u finu pastu, stavite ga na patlidžan i dobro sve promešajte. Ako ga ubacite tu dok je još toplo, odmah će početi da pušta ukus.

Sad treba malo da podstaknemo ukus maslinovim uljem, solju i biberom i sada će početi da dobija fini ukus. Staviću oko 5 supenih kašika maslinovog ulja. Da, to je dobro začinjeno i sad ima dobar ukus, ali ipak treba da uravnotežimo tu uljastu stvar limunom i sa malkice korijandera (lista). Treba vam nešto tako kiselo, to je baš važno, imate taj uljasti, kremasti plavi patlidžan, imate tu kim, pa je to kao neki začin, ali će limunov sok zapravo da ga izvrne naopačke. Tako da vam treba oko limun i po za tu stvar. Ma dosta je i samo jedan limun, (proba) ovo je još uvek toplo pa će kad se ohladi biti predivno. Imam ovde i finu vezu korijandera koju sam oprao i istresao. Uzeću samo pola toga (inače veza je trostruko veća od naših perđun veza), sitno ću ga iseckati, zato što su ove stabiljke baš, baš slatke i hrskave, a kad stignem do listića, njih ću malo grublje. Kad ovo bude gotovo, mmm. Ukus mu je tako dobar, da sam ga

čak i služio na tanjiru, veliku kašiku, kao krompir pire, uz jagnjeće kotlete ili tako nešto. Može čak i velika kašika toga uz neki zeleniš oštrog ukusa kao što su rukola ili potočarka, ili uz školjke ili čak uz stvari kao što je bela riba, to je sjajno, ili uz školjke, apsolutno fantastično. Uz jagnjetinu, još bolje uz pečenu jagnjetinu, pa isečenu... Super, baš je fino. 'Oćeš da probaš malo?

Sad ću da napravim jedan topli sendvič. Upalio je plin, stavio rešetku preko plamena i odozgo dva debela parčeta belog hleba. Pekao ga je sa obe strane, onda obrezao koricu i svaki presekao uzduž, stanjio ga na dva tanja parčeta i propekao te strane što su bile unutra. Onda je namazao to onom paštetom od plavih patlidžana, i sa uživanjem jeo sa snimateljkom koju mi ne vidimo.

Onda su došli drugari po njega pa su otišli na karting. Posle vožnje su popili po piće u kafiću i onda je on otišao u kupovinu i kupio jedan ogroman biftek. Pozvao je ekipu na klopu i napraviće nešto brzo, šareno i fantastično ukusno, stvar za slavlje, idealno.

Karpaćo (iliti živa krava)

Stavite tiganj na vatru... Napraviću karpaćo, juneći karpaćo, je li, što se obično jede sirovo, ali ću ja samo malo da ga bacim na vatru, i dalje će biti sirovo, ali će imati finu prženu ivicu i biće obložen začinima i travama i takvim stvarima.

Dobro, imama ovde seme korijandera, to vam je mali trik, treba vam cela šaka jer vam je seme korijandera vrlo blago (bogami ja se baš ne slažem, vrlo je aromatično, jak kolačarski miris, a opor i ljutkast ukus, ja to utucam u brašno kad mesim hleb ali po sasvim malo, kafenu kašičicu) u poređenju sa listićima korijandera koji su mirisni i sveži (e to ne znam, nisam nikad ni video ni probao, moraću bar da ga pročitam). Istucite ga (tras, tras, tras) i miris će odmah izaći, to volim kod avana, fantastičan je (jeeeste, što bi reko Voki).

Sad ću po dasci za seckanje da nasolim biber, krupnu morsku so, ovo istucano seme korijandera, svuda okolo pa ću u to da uvaljam ovaj biftek i da ga malo pritisnem da sve lepo prione na nj. Staviću i mrvicu ulja, koristiću ono ulje od papričica, rekao sam ti da će dobro doći. Sipaću to na meso, a onda ću samo malo da ga utapkam da dobije i mali sloj ulja, da se ne lepi. Tako da je biftek bio sav obložen začinima ko đevrek susamom.

Prženje, da pokrenem sve te začine i ukuse. Prevrnuću ga svakih minut, minut i po, a sad ću da nađem neke fine stvari da pospem preko mesa. Skrenuću malo u pravcu tajlanda, to je malo neobično, ali je stvarno ukusno, spremio sam korijander (list) i đumbir (svež koren). Prvo uzmite vezu korijandera, urolajte lišće kao cigaru pa ga sad seckajte na rezance. Sitno ga iseckajte, celu vezu (to su velike vez bar 3 puta veće nego naše veze peršuna sa pijace). Okreće meso na sve, četiri strane, dok se svaka ne zapeče.

A sad đumbir... Samo ga sitno iseckajte na tanke štapiće (šibice)... Evo meso je dobro zapečeno sa svih strana, sad ćemo da ga sklonimo sa vatre, i da ga ostavimo da se odmara 5-10 minuta. –Zašto se to radi? Pa, zamisli da si ti baš topla, a ja te ubacim u ledeni bazen, skupićeš se ovako eeee... Za meso isto važi, samo obrnuto, ako imaš hladno meso, i baciš ga na vreo tiganj, stegnuće se i zgrčiti uuuu... pa će se sav taj sok

kuvati u sredini iiii... a kad ga budeš ostavila da se opusti aaaah.. biće ono... HAMLET MOMENT, znaš, malo će da se smiri... A sok će da se vrati tamo gde treba da bude. Kada ga budete sekli biće meko, a ukus divan, topiće se u ustima. Inače je žilavo ko stara čizma. (oooo...)

Sad mi trebaju papričice i rotkvice. Pogledaj te divne rotkvice. Lišće je ... probaj jedan. Mmmm, tako je ukusno, (prošli put je to objasnio kao kad staviš jezik na bateriju i napraviš spoj, po meni malo suviše divlje, oporo i oštro, možda dva-tri listića na gomilu salate, sitno seckano da se temeljno izgube) stavićemo ga kao podlogu na tanjir i izgledaće baš fino. Sad ću da ih iseckam na listiće (on zadrži santimetar drškica i onaj brk sa druge strane), a tu su i papričice, odsečem peteljke, presečem uzduž, izbacim semenke i pokušaću da ih iseckam najtanje što može, i pod uglom.

Dobro, sad smo mirni. Treba mi jedan veliki tanjir. Uzmite meso i možete da ga sečete. Vidiš kako je lako, za tren je gotovo. Isecite ga najtanje što možete... Kad ga ovako isečete i začinite kao mi, nahranićete osmoro, desetoro ljudi, tako da se ovaj skup komad mesa baš isplati. Ako budem imao sreće, ostaće nešto za sendviče sutra. Dobro... Vidite kako je prosto. (A ono, bato, crveno, ljubičasto, živo živcato, samo okolo po pola santimetra propečeno. Ovi su ko moja žena, pojeli bi kravu u trku.)

Sad uzima veliki tanjir i po njemu posipa lišće rotkvica (pušta struju kroz bodljikavu žicu ☺). Divno lišće rotkvica, lepo je i oštrog ukusa, raspite ga po celom tanjiru, jedan sloj, a onda ovako neobavezno složite po tome meso, cela ideja je da se napravi samo jedan sloj, da bi se svi ovi ukusi smestili i da bi se pomešali. Sad treba da uzmem ovaj đumbir, pa ću iz visine da ga pospem po svemu. Mora da bude iz visine (ne vasione), da ne bi sve palo na jedno mesto, pa sad korijander isto tako... Pa rotkvice... Pa papričice... Sad je to prva liga. Šareno je i izgleda kul, ali da bi se sve to povezalo, uzeću malo susamovog ulja (uh, bre to je užasno jako i aromatično, teško), to je veoma moćna stvar, samo ga lagano sipajte i onda u sredini ovako u krug. Zatim soja sos, ne štedite na njemu, pobrinite se da svaki komad mesa dobije svoj deo soja sosa (ne zaboravite da je meso slano samo po obodu, zato treba soja sos da ga posoli ali i da ga malo marinira pošto je takoreći sirovo meso). I sad je tu ovaj zeleni limun, iscedite ga... I to je to, druže, divota, svaka nam čast.

Salata sa špagetima

Ono što najviše volim kod salata je to što možete da uzmete pečurku, da je iseckate lepo i tanko po dužini i odjednom izgleda skoro orijentalno, znate. Ovde imam i rukolu, sojine klice i crvene i zelene paprike. Tu mi je i mladi luk. Možete da uzmete 4 stvari ili 10 stvari, glavna stvar je da je sve hrskavo i da lepo izgleda. Sad to sve na gomilu, divan mladi spanać...

U drugoj šerpi se kuvaju špageti. Imam još korijander i nanu. –Zar nije to čudno da možeš da pozoveš gomilu ljudi na večeru, tek tako? Hrana ne mora uvek da bude težak rad ili smaranje ili nešto zvanično, znaš, prosto pozoveš ekipu i dobro ih nahraniš. Čim stignu, daću im malo mog momačkog Eseks-kavijara, malo tosta, izvući ću i moje punjene papričice, i dovršiću ih sa malo rukole i balzamskog sirćeta, oduševiće se

Eto, to ti je moj savršen dan, bar izgleda kao da će biti. Najbolje je kad ti dođe ekipa na klopu. (Iseckao je koriander i sad cedi testeninu) Očigledno da ne treba da stavite vrele špagete u ovo fino, hrskavo povrće, pa ćemo lepo prvo da ih ohladimo. (Ispira ih pod hladnom vodom), neka se ocede. Ovde imamo indiske orahe, stavio sam ih u rernu na pet minuta tek da budu rumeni, sad su fantastični, kad naiđete na njih, to će biti malo iznenađenje, ukus im je divan.

Sad ću da napravim začin za salatu. Nedavno sam počeo da ga pravim u tegli za džem, pa sve što mi preostane stavim u frižider, i koristim tokom sledećih par dana, to je baš dobro. Iseckaću papričicu, ovog puta neću bacati seme, iseckaću je fino i tanko (pa u teglu). Beli luk, samo malo belog luka, treba mi samo za ukus u pozadini, sitno ga iseckajte i uzmite komad đumbira veličine palca, koji ću sad sitno da iseckam da bude fin i sladak. U teglu. Uzmite zeleni limun i njega iscedite u to, 4 zelena limuna. U teglu. Sada nam tu treba i soja sos, par supenih kašika, samo da mu da onaj divan ukus (u teglu), a treba vam i supena kašika susamovog ulja (u teglu) zato što je baš jako, ne treba da preterate. I sad maslinovog ulja dva do tri puta više nego soka od limuna. U teglu. Eto toliko. Sve u teglu. Poklopite, protresite neka se dobro promućka da se sjedini ulje i sok od limuna... Sad je na onaj iseckan zeleniš tresnuo oceđene i ohlađene špagete pa sve to prelio ovim dresingom za saltu. Sad zavrnite rukave i to lepo promešajte, naravno rukama. Kakve divne boje... Ima divan ukus i miriše divno. (U teglu, nego šta, gde bi ti mene, tu te ja. ☺ iz one Vokijeve pesme).

Zabušantski Desert, kupovni sladoled sa mrvljenim keksom

Da vam pokažem šta imam u rezervi ako je potreban desert... Moje tajno oružije... Ako ne znate šta ćete, Uzmite kupovna medena srca, probušite kese da ne eksplodira, pokrite krpom i tucite ih batom. Smrvite ih i samo pospite po kupovnom sladoledu od recimo vanile i gotovo, imate desert.

Tako. Prvo je poslužio patlidžan-kavijar preko tosta, a papričice-papučice punjene zelenišom, bez hleba. (!) I bez sira.(!) Tja.(!) Posle, u zelenišu zatrpano živo meso i hladni špageti, kao salata, pogađate, sa zelenišom. I posle sladoled sa smrvljenim medenim srcima. (Bez zeliniša). Ha.

Onda su se na podu trkali automobilčićima na baterije, cika, vriska i veselje. Sito pa besno. Mladost, ludost. Ma šalim se, lepo je videti kad se neko lepo provodi. Znate ono, hevingfan, ma vi sigurno znate, a ja ću za svaki slučaj da pogledam u rečnik, stigle me godine pa me sećanje izdaje. Što rekli penzioneri, «volimo mi meso, rado ga se sećamo».

Goli rucak 10 Idemo na trke (pasa)

April 2002

Probudio se i taman da doručkuje, a ono nema mleka. Tja, trk u kupovinu. Uzeo je i novine, da se informiše o faviritima za popodnevnu trku pasa. Šest pasa jure veštačkog zeca, to je uvek smešno. Osim toga, dolaze mi na večeru neki ortaci, njih troje, Ozis (Australijanci), nikad nisu išli na pse, a ja sam im pričao da znam o čemu

se tu radi, a u stvari ne znam, pa moram malo da se pripremim. kupio sam «Rejsing Poust», pa sad za trku u 19:43 biram po imenima koja mi nešto znače. Ne mogu da se odlučim... «Fin po prirodi», moj slučaj, ili «Džim rok zvezda», takođe moj slučaj...

Napraviću im jedno vrlo ukusno domaće jelo, sve je u plehu, nema mnogo pranja. Biće baš jako i jezgrovito, jer će večeras biti malo hladno, pa sad moram da krenem na posao.

Korpice od lisnatog testa sa kremom od vanile

Kupio sam obično lisnato testo u supermarketu, pa ću da blago pobrašnjavim radnu površinu i razvući ću ga da bude 3 puta veće. U restoranu ga pravim ali kod kuće mogu da koristim i smrznuto. Da malo oživimo ovo kupovno. Ovde imam jedno celo jaje, razbiću ga prstima (muti ga prstima), ovo je samo da bi bilo lepljivo, ne treba vam celo jaje, ovo je zapravo traćenje, ali treba da bude baš lepljivo (briše prste umazane jajetom svudo po testu, ali neuspešno, morao je posle i da pere ruke).

Kad smo već tu možemo i da ga začinimo. Malo muskatnog oraščića i malo cimeta. Oraščić samo malo da zamiriše, samo malo...A onda je tu i cimet, s tim treba biti velikodušan. Šećer je veoma važan, jer će natopiti testo kad se otopi, što je divno. Znači, poprilično šećera, i sad je lako...

Ovo radim i sa hlebom i pesto sosom, to je fantastično. Samo ga urolajte, (ko tepih) da ne bude labavo i štipkajte ga. Jaje će ga zalepiti. Sad liči na Čelsi veknicu (ja bi reko na palačinku). Sečem kriške oko 3 cm debele, vidite te okrugle komade, izgledaju neviđeno kul. Ispeći ću samo šest. Ostatak umotajte u samolepljivu foliju i zamrznite (po drugi put, zar se i to sme?). Stavite malo brašna na radnu površinu i uspravite valjčiće tako da se spirala lepo vidi, na gore. Sad svaku pritisnite obrašnjavljenim dlanom tako da dobijete kao lepinjicu, onako pužoliku. Zatim je oklagijom razvaljajte da bude fina i tanka. Dok to radimo, videćete kako se pretvaraju u ove otkačene krugove. Mislim, ovo će verovatno visiti, pa ga zavucite ispod (valjda sam kraj). Najvažnije je da budu tanke... Šest... gotovo. Još treba da ispečemo ove lepotane.

Sad jedna pametna ideja, koristim spoljnu stranu čaše, sad vidi, stavi malo putera na ruku i razmaži ga po čaši, sa strane i odgore (po dnu, spolja). Kad smo to završili sad se neće lepiti, moramo da stavimo i malo brašna na to. (Kao prvo čaše su kao za vodu, staklene, konične, blago se sužavaju ka dnu. Okrenuo ih je naopako i sa spoljne strane namazao puterom pa ih je tom stranom zamakao u kesu sa brašnom i malo otresao). Obično staklo će izdržati 190 C bez problema, trebaće nam samo 15 minuta. Nemojte to baš sa svojim najboljim kristalom. (Poređao je čaše naopako i sad preko svake stavlja po jednog od onih lepotana). Napravićemo im faltice, kao na nekim smešnim pantalonama, na kiltu ili tako negde. Nije to ona francuska vrsta peciva gde je sve iste veličine, a ako nije onda se neko rasplače...Eto, to je to, gotovo. Prosto ko pasulj. Treasnite ih u rernu na oko 10-15 minuta, na 180-190 stepeni dok ne porumene.

(Vadi zlatne korpice iz rerne i glasno se divi). Tako, baš fine tortice, čoveče. Taj karnerčić izgleda baš slatko... mada ne bi trebalo da bude tu. Trebalo bi da bude mnogo muževnije od toga, ali eto. Sad ću da napravim krem fil, to je veoma važno, jer je ovo krem tortica.

Krem od vanile

Dobro, sad mi treba pola litre slatke pavlake, zagrejaću je skoro do tačke ključanja (sipa u šerpu i stavlja na ringlu). Treba mi i šest jaja, ova su baš velika, domaća, naravno (eto, za utehu, krem će biti muževniji). Koristiću med umesto šećera, šest kafenih kašičica, znači po jedna za svako jaje (sve u istu činuju).

Štapići vanile... Rasecite ih po dužini i izvadite to divno seme pa u činiju. Sad ću ovu torticu da odvedem u jednom malo drugačijem pravcu. U to stavite i koricu pomorandže (renda malo kore).

Sve pomešajte. Vanila izgleda sjajno, vide se te male semenke, a ovde se prave mehurići sa strane (gleda u lonče sa slatkom pavlakom), skloniću ga sa vatre i umešati pavlaku u ovo (sipa vruću pavlaku u posudu sa jajima), važno je da neprekidno mešate inače ćete dobiti kajganu. Čim to završim, vratiću krem u šerpu, i sve vreme ću ga mešati. Staviću ga na srednje jaku vatru. Vazna stvar je da dohvatite sve strane i ivice, imam sreće, moja šerpa je obla. (Energično meša žicom).

Dobro sad ću da napravim malo karamela. Uzeću... ne smem da prestanem da mešam... dobru šaku šećera, dodajte mu i malkice vode (sad on izvodi piruete dohvatajući drugi tiganj, šećer i vodu jednom rukom dok drugom sve vreme meša naš muževni krem. Tja, a vi spremite unapred da vam bude pri ruci). Supenu kašiku vode... Stavite ga na vatru. Karamel je samo šećer, zapravo. Sipaćemo ga preko svega, i biće neverovatno, biće divno, kremasto, sirupasto, a ispod hrskavo i slatko... (Sve vreme meša krem) vidite kako je ovo sad gusto.

Dobro je, uzmite lopaticu i napunite ove lepotice (mmm, punjenje lepotica, najbolji deo). (Sipa krem u korpice, direkt iz šerpe i pridržava žicom). Nemojte sasvim da ih napunite, ja pravim previše peciva (ako more, da ne bude bez leba) da bih malo zaštitio fil. Fino sad ih malo protresite (džigl, džigl).

Kad karamel počne da liči na jesen, kad bude zlatno braon, sipajte po gutalj preko svake tortice (po kremu)... Tako je... gotovo. Pustiću ih da se ohlade i skloniću ih sa puta. Izgledaju divno.

Na poslu nas često zamole da napravimo kese «za poneti», pa sam stalno pravio one smešne tašne od alu-folije, a ove tortice ćemo nositi na trke, pa sad moram da ih «sašijem». Uzmeš lepo duuugačak komad folije (ja video oko 2 m), savijte ga na pola, zamisli da je ovo tortica, je li, (stavlja na sredinu ljuske od jaja), presavij je, izgužvaj ovako da budu pokrivene a zaštićene, pa sad spoj krajeve i opet izgužvaj, da dobiješ ovakvu jednu veoma čudnu tašnu, daću po jednu gostima da ponesu, ovako (maše njima dok hoda i zvižduće), bićemo gomila neobrijanih tipusa sa malim srebrnim tašnicama, čudan sam ja momak, zar ne? (Ha, ovo traži objašnjenje, pošto nemate sliku. Nema veze, imate mene. Dugačku foliju je presavio na pola znači uduplio je da bude jača i duplo kraća. Onda je u sredinu stavio sadržaj, nešto malo i savio foliju po dužini, sastavio duže strane iznad sadržaja. Tu ivicu je sada urolao tako da ispod ostane vazduh oko sadržaja, i to samo po sredini iznad sadržaja. Krajeve, kad se malo odmakne od sadržaja, ugužvati skroz tanko, to je drška, saviti prema gore i spojiti gužvanjem. Znači tanja drška gore a dole malo napupčen sadržaj. Jasno? Kao poprečno izduženo slovo O).

Testenina, farfeli sa keljom i pančetom

Sad ću da skuvam ručak. Hoćeš i ti? Malo testenine i kipuća voda. Obavezno so, inače će testenina biti grozna. (Sipa testeninu u obliku mašnica u kipuću slanu vodu, a reporterka se buni...) – Nisam baš luda za tim mašnicama... –Opa, nije luda za mašnicama... Uuuu. Mi ih zovemo farfeli u Eseksu, zato što smo malo finiji.

Imam i pančetu, kupio sam je u supermarketu. To je italijanska varijanta mesnate dimljene slanine (ovo je bilo sečeno na tanke dugačke trake, kao pršuta). Uzeću 8 ovih tankih šnita, pa ću da ih iseckam na komadiće stranice 1 cm. Tiganj na vatru, dodajte malo maslinovog ulja, samo da omekša slaninu. Sad stavljam slaninu i pržim. Treba da bude hrskava, mora da bude hrskava da bi imala dobar ukus.

I pinjole (tja, a može li orasi?), dve velike šake, treba da budu pećene i zlatne da bi imale ukus kakav treba (misli posle prženja, jer sipao je svetlo žute pinjole). Ovo stalno mešajte, nećemo da bude crno s jedne strane, a s druge strane ništa, mora da bude hrskavo.

Jedan čen belog luka, samo ga oljuštite i sitno iseckajte. Nisam ga ranije stavio u tiganj jer bi do sada pocrneo. Stavite ga u poslednjem trenutku i mirisaće...

Smanjite vatru, dok ja dodajem glavni sastojak, a to je kelj, verovali ili ne. Ljudi obično ne koriste ovo spoljašnje lišće, ali pogledajte ga, fantastično je (uzima nekoliko spoljašnjih listova). Koren mu je malo žilav pa ga isecite, ovako u V i stavite listove pod tekuću vodu. Ocediš, lepo saviješ u rolnu i fino iseckaš. –Nikad se ne bi setila da stavim kelj u testeninu... Ne ali ja ću da te preobratim. Ovi zeleni delovi treba da se duže kuvaju nego ovi svetlo zeleni. Što se tiče ovoga ovde (seče glavicu, onaj svetlozeleni deo što je ostao nakon uklonjenih spoljašnjih listova), treba mi samo malo, pa ću uzeti četvrtinu, iseći i odstraniti koren i iseckaću ga.

– Kelj baš nema dobru reputaciju, zar ne?

Ima užasnu reputaciju, ali nije on kriv za to, kad samo pomislim šta mu ljudi rade, mislim, razbijaju ga... Moja baba ga stavlja u ekspres lonac i kuva ga kao da je preživeo nesreću u Černobilu. (Secka ga tanko kao kupus i ubacuje šerpu i protresa). Sad ću da prestanem ovo da pržim, jer prženje je da bude hrskavo, sad ću da ga kuvam na pari da bi kelj postao sočan. Možete da tresnete poklopac odgore, ali ja ću da stavim tanjir, zato što ne volim da stavljam vrelu testeninu na hladan tanjir.

Sad. mocarela, parmezan i puter. Treba mi dobar komad putera... Veliki komad (odiže tanjir i stavlja puter veličine krupnog oraha preko kelja i meša). Ovo je već omekšalo. Gurnuću puter na dno. Idemo... mocarela isecite je na kockice od 1 cm (to je u nekoj plastičnij kesi pa kad je preseče iscuri surutka a on uzme belu kuglu veličine tenis lopte), ne morate da merite, ali neka bude od prilike tako.

Sad parmezan, izrendajte ga... I probajte pastu ponovo, da se ne prekuva. Dobro, šest minuta i gotovo. Procedite je kao i obično, a vodu sačuvajte u ovom loncu. Reći ću vam zbog čega za sekund. Sjajno, gotovo je (gleda kelj), da, gotovo je. Dobar ukus, dobro izgleda. Sad tu dolazi parmezan, što je sjajno, biće baš fino i kremasto, (stavlja parmezan preko kelja), promešajte to pa dodajte mocarelu, kad počne da se topi dobićete ono što liči na paukovu mrežu... Sad može i testenina (šljus).

Normalan svet kao mi kod kuće sprema testeninu i sos, pa kažemo, «Hajde sad to da pomešamo i to je to». Ali hajde razmislite još malo. Sve je to lepo i ukusno, ali probajte sa ovom vodom od kuvanja, ona je pomalo brašnjava, gusta, sipajte malo tu unutra, i zbog sira i putera i mocarele trebalo bi da dobijete, ako nastavite da mešate, divan kremasti sos. To sam video kad sam bio u Italiji, u stvari. Video sam kako to prave u kuhinji, dok sam je overavao. Sipao je u ovo kutlaču te vode od kuvanja. Pomislio sam, «vidi ovog štrokavca, stavlja u jelo staru vodu. Šta radi on to pobogu?!» Onda sam i ja probao kad sam stigao kući i stvarno pomaže, savršeno je. (Sve vreme meša). Izgleda baš onako kako sam želeo. Dobro fantastično. Gotovo je (sipa u onaj topli tanjir). Malo parmezana odozgo i navali. Sjajno je.

Marinirane kremenadle sa krompirom

Dobro, sad moram da požurim. (Gelendar, vuuuš, tap, tap, koš, kaciga na glavu i vespa na ulicu... tako mi izgleda žurenje). Usput je pojeo neki kolač na ulici ispred neke poslastičarnice i otišao u kasapnicu da kupi četiri dooobre kremenadle. Duple kremenadle, otkini malo kosti i masti...

- Ovako sa duplom koskom, a?

Da, sjajno, fantastično. Skini kost i skini kožu, masnoću ostavi, pa zaseci i istuci malo. Mariniraću je pa peći sa krompirom. (Tja, kremenadle su stvarno bile ogromne, duple, ali kaže može i sa običnim ali mi volimo da se istaknemo, tako kaže).

Napraviću marinadu za njih (tresnuo ih je na pleh, jednu pored druge). Velika veza majčine dušice, gornji deo je baš sočan i nežan, pa ću da ga odsečem evo dovde, a kad stignem do ovog drvenastog dela, odseći ću krajeve, a ovaj deo koji je prilično mek ću staviti u avan sa dobrim prstohvatom soli, zato što je abrazivna, a onda ću da istučem te stabiljke, da poteku sokovi. Nije važno što su to žilavi delovi zato što ukus treba da pređe na meso, a kad se bude peklo, otpašće, pa... (dum, dum, dum...). Divno.

Velika glavica belog luka, izlomite je na čenove, nemojte da ga ljuštite, a sad ću da ga izgnječim da bi pustio ukus u ulje kad ga budem sipao. (Blago dum, dum...) vidiš, neću da ga smrvim, samo da ga nagnječim. Hoću da bude ceo, kad se bude opekao sa svinjetinom, beli luk će postati baš sladak, pa ću da ga iscedim preko, biće divno, to obožavam.

Limun, lep veliki limun... sad ću da skinem dobar komad kore (nekoliko traka celom dužinom).

– Kad kažeš marinada ja uvek pomislim na ono što se drži u vinu 24 sata.

Da, možete da kupite komad žilavog mesa i da ga stavite u par litara vina i nešto voća i povrća, pa da ga marinirate danima i mesecima i da ga onda izdinstate, fino, može i tako. Ali ovo... Mislim, treba samo da istučete malo bosiljka, ili korijandera i da u to stavite malo maslinovog ulja, pa da premažete malo sabljarke, a može da bude i ljuto, dodate ljutu papriku i seme korijandera i papričice i takve stvari i da je utljate u jagnjetinu i poslužite je sa kus-kusom. Fantastično, sve to obožavam, u tome je cela stvar. Sad, ovaj limun, isceduću samo dosta soka, (sve u avan). Fino... samo hoću da... aaa, prsnulo me u oko... Da nagnječim koricu limuna, pa ću sad da dodam maslinovo ulje. Treba vam dovoljno ulja da možete sve to da iscedite i da izmamite ulje iz majčine dušice (sipa u avan). Da, sad je dobro (meša prstima).

To će biti baš ukusno, prekrite time meso i sklonite ga odavde (sipa preko kremenadli koje su već u plehu). I sad treba sve to da uđe u svinjetinu. U stvari, malo ću da varam, jer svinjetini obično oko sat, dva. Nemam toliko vremena, imamo oko deset minuta, pa ću blago da zasečem ove svinjice, tek toliko da uđe marinadica, i stiskaću ih kao da nekoga masiram. Da to uđe unutra, kapirate. (Zasekao je kremenadle kao ribu i onda utrljavao marinadu kako je znao i umeo, gužvao, stiskao, trljao i savijao. A mogao je i da peva, recimo, mari-mari-nadice, sad uđi u svinjice... na muziku «hvatajte se ribice...»). Japanci, znate, oni stvarno trljaju nečim svoje krave, dok su žive, i onda to prodaju kao odreske. To je tako skupo, pravi delikates... To je već pravo preterivanje, razumeš, da li možeš da zamisliš naše farmere, «Dođi ovamo Dejzi da te malo mariniram!» Dobro, ovo je divno, izgleda divno, miriše divno, i biće predivno.

Sad još malo krompira... Samo ću malo da ga operem. Neću da ga ljuštim. Sad imamo ove velike kriške koje se dugo peku, pa mislim... da, šta će s ovim krompirom biti za sat vremena? Mislim da će ova debljina biti odlična. Biće skroz savršeno, 1 cm debljine i biće gotovo za jedan sat. (ja bih rekao, pola santimetra za sat i po, u mojoj rerni, pa sad, ima rerana i rerana...) Da imam manje vremena sekao bih ih tanje. (Ne bi baš pomoglo jer su mu kremenadle debele, one određuju dužinu pečenja). Sad ću da ih ubacim ovde (stavlja preko kremenadli), fantazija, dobro, šta mi sad treba?

Tri lepa paškanata (velika). Stvarno me izluđuje što svaki put odseku krajeve. Zašto? Mora da ih izvade iz zemlje i kažu, «E baš mrzim ove krajeve», pa ih onda ovako odseku (fik). Ja ću sad opet da ih naoštrim, eto toliko me frustrira što mu seku krajeve. Presečeš ih na pola, pa na četvrtine (uzduž), pa ako izgleda malo drvenasto, odseći ćemo malo sredine, ne treba nam to žilavo, mora da bude fino i meko. Dobijete ove komade koji liče na čamce, kad se skuvaju, ovaj deo će biti sočan, sredina će biti slatka, a krajevi hrskavi, pa kad se kuvaju, onda budu ovakvi... (raskerebeči se rukama da pokaže kakvi?).

Kruške, kupio sam fine, mesnate kruške. Prepolovićemo ih pa opet na četvrtine. Za sat vremena biće divne. Ulje iz marinade ću preliti preko svog povrća, sve ću umazati s tim i staviti svinjetinu odgore, da bi se lepo ispekla... Paškanat treba da viri, krompir treba da viri... limun da bude u ćošku... kruška da malo štrči... Fantastično je, baš sam zadovoljan. Sat vremena, rerna na 250 (aaa 250), biće lepo i zlatno. A ukus predivan. Ubacite to unutra... Baš fino.

Sos za meso

Sad ću da napravim fantastičan sos za meso. Pretvara jelo u gozbu. Osnova mu je hleb, i da znate da niste u pravu ako mislite da ću sad da izvadim mleko i da pravim poparu. Samo odsecite koricu, ovo je bajat hleb, inače, bajat hleb je mnogo bolji za ovo jer je svež hleb malo gnjecav, i malo vlažan. Mislim, meni se uvek tuda vuče malo bajatog hleba. Nikad ne pojedem sve, evo, ovo izgleda kao ono za ribanje leđa, kako li se to zove? – Lufa... Lufa! Čoveče otkud ti sva ta imena? Isečeš hleb, možeš da ga staviš i u multipraktik ako hoćeš, biće brže, ali je dovoljno lako i ovako obično, zar ne? (Skoro pola vekne bajatog hleba je oštrim nožem oslobodio kore, isekao na tanke kriške, pa kriške na rezance, pa rezance na kockice i na kraju haotično, u cik cak, onako frenetično ueeee, tek raznolikosti radi, da ne bude sve pod konac, valjda u zinat Francuzima). Sveži bajati hleb (☺), to je prava stvar, nemam iskustva sa

smrznutim. Evo imam veće komadiće, ali imam i ovo fino sitno. Dobro, divno, to nam je osnova za sos, što je prilično kul.

Divna veza nane sa pijace, sad je ima i u supermarketima, što je stvarno kul. Sad ću da otkinem ove lepe listiće i da bacim stabiljke. Sad to sve lepo iseckajte. Dobro, to je dovoljno sitno, a ima i krupnog, (neka cveta 1000 cvetova). Sad nam treba malo senfa, vrlo važno, Dižon senf. Ubaciću svu nanu ovde sa hlebom, podjednake količine nane i hleba, pa dobra kafena kašičica senfa i to će biti divno. Sad sipajte tu maslinovo ulje da ga malo omekšate, oko 12 supenih kašika (mmm, to je preko 1000 kalorija). Ovo bi bilo sjajno uz jagnjetinu, ali da ti kažem uz ovo najbolje ide barena piletina, malo barenog krompira i šargarepe, fantastično, baš ukusno, sad još malo soli i bibera. Sad ću da dodam i malo vinskog sirćeta, to je veoma važno. Jedna supena kašika toga. Malo vode, da hleb postane kremast, (stavlja pod česmu, ššššš pun mlaz, bar 5 š-ova) nikad ne bi rekla da hleb može da bude kremast, ali evo... Možeš da ga mrviš uz ivicu činije. Ali najbolja stvar koju možeš da uradiš za ukus je da ga ostaviš da stoji pola sata, ništa ne dirajte (zapamtite ovaj kulinarski trik, «ne diraj ništa», i koristite ga kad god možete ☺), mada je i sada ukusno. I to je to, svinjetina će biti gotova za 40 minuta, ortaci mi dolaze uskoro... malo ću da zagrejem stolicu, da malo proučim ove pse...

Stižu, frka, panika, ljubljenje, gljenje... Na sve strane pivo, novine, flomasteri, zaokruživanje, kikotanje i uopšte nastavk frke. Onda Oliver ustaje, dočinjava sos, mislim da je sipao još malo ulja i promešao, a kremenadle je izvadio iz rerne, nagnuo pleh da se skupi moča, i time prelivao sve, onako meraklijski, iz visine, pa sve na sto...

Kad su sve pojeli i omazali pleh, uzeše one srebrne tašnice sa korpicama od lisnatog testa i odoše na trke pasa. Tamo su navijali, očajavali i radovali se, i naravno pojeli tortice, mrvili naokolo i lizali prste. Verovatno ništa nisu dobili, mada se jedan radovao... možda zato što je bilo gotovo.

Goli rucak 11 Piknik u luci

Ujka Alan je opet rešio da mu uvali decu na čuvanje. Pozajmio je od sestre auto, vodi ih u Sautend... Sautend, čoveče... Tamo sam začet, na kraju sautendskog mola, pre 24 lepe godine. Najsmešnije je što su, kad sam tamo išao kao klinac, matorci pljuvali lovu za igrice i sve to, a sad sam ja matorac. Tako da imam osećaj da ću uveče biti prilično dekintiran, nadam se da će se vreme održati pošto je sada divno. Ali nikad ranije mi nije uspeo piknik, uvek pada kiša, ili duva vetar...

Svratio je kod Mustafe i kupio kus-kus i konzerve leblebija.

Potkožno punjenio pa pečeno pile

Ja lično mislim da nema ničeg boljeg od pečenog pileta. (Odmotava veliko debelo pile) Vidi tu lepotu, opa, baš velikli dečko. To je kul, jer mislim da jedno veliko pečeno pile ima bolji ukus od dva mala. Isto tako nema bolje stvari od ostataka

sledećeg dana, za sendviče i takve stvari. (Zašto ja nikada ne pravim te sendviče? Valjda mi ne pretekne.) Ovo pečeno pile je zapravo za sutra za decu, ali ćemo Džuls i ja večeras malo da ukrademo.

Imam ovde malo limuna, belog luka i pršute (tanke šnite), samo ću da je ugrubo iseckam, ona je pomalo dimljena, a takođe je i fina i slana (tja).

- Jel može i slanina?

Slanina, da, dimljena slanina. Ubacite to u činiju... A onda limunčić, samo oljuštite spoljnu koricu, samo žuto, da ne bude ni malo belog. (Belo je gorko a žuto čista aroma) Taj žuti deo ima apsolutno fantastičan ukus. Sitno ga iseckajte, kako god... Kad je to gotovo, stiže na red klasika, beli luk, druže, samo malkice, samo da malo zagolicate ukuse. (Secka). Beli luk i limun, o da... Sad ćemo da ga gurnemo ovamo.

Šta mi sad treba? Radi mozgu, molim te... (stoji na sred kuhinje neodlučno, vrata od frižidera širom otvorena, prst na čelu... ma domaća atmosfera, sve mi je poznato). Ah, da, puter i malo majčine dušice. (Uzima makaze, otvara prozor i odseca buketić iste). Majčica dušica, druže, iz prozora, lepota jedna. (Oprao je pod mlazom vode) Zgrabite dušicu za stabiljke, i onda ovako...(samo je svukao zeleni deo). Otkinite to i iseckajte je malo (i tras u činiju). Divno, so i biber...

Sad mi treba verovatno oko pola pakovanja putera. (Mislim da je bio onaj od 125 gr). Sad ću da napravim začinjen puter, znate kao kad napravite puter sa belim lukom za na hleb. Samo ću to da izmuljam (rukama) i dobiću fenomenalan začinjeni puter. (Ovo je zaista mnogo dobro, uz vruć domaći hleb i hladno pivo, na terasi sa pogledom a bez komaraca mmm...). to smo odradili pa ćemo da ga naguramo u pile...

Punjenje koje je svima nama poznato obično ide u duplju, ja mislim da je to sve divno i krasno, ali, dodaću svemu tome jedan fazon, gurnuću prst ispod (kože a iznad belog mesa) je li, pokušaću da napravim malo mesta. Dobro pazite da ne pocepate nešto (znači teško će ići sa odmrzavanim pilićima). Potrudite se malo, ovako ima trideset miliona puta bolji ukus. (Gurnuo je celu ruku piletu pod kožu i napravio prostor za punjenje). U stvari odvaja se veoma lako. A sad ćemo da uzmemo ovaj puter i da ga naguramo nekako unutra... Ajde, ulazi... (ugurava jednu gomilicu, stvara se grba) dobro, ovo izgleda baš jezivo, a? Sad pritisnite kožicu, gurnite ga dole na meso, možete da ga ugurate skroz do kraja belog mesa, (pritiska i gladi odozgo, spolja po koži i raspoređuje fil svuda), evo stiže do belog mesa, a sad praktično gurate ovaj divni začinjeni puter u piletinu, pa će, kad se bude pekla... Znate kako stalno pričaju da treba da prelivate meso, a? E, to znači da treba da ga prelivate sokom iz pleha da se ne osuši. Kad ga ugurate ovako, neće da se osuši, kuvaće se dole u mesu i začiniće belo meso, a puter će se istopiti u pleh, na krompir i celer, i svi ti ukusi će biti fantastični.

Sledeća stvar koju ću da uradim, opet po ličnom ukusu, neki će se verovatno dernjati, ali ja uvek rasečem batak do kosti, sa svake strane, zato što je za mene lično savršeno pečeno pile hrskava kožica, lepo ispečeno belo meso i prepečeni bataci, obožavam da iščupam kost i da mi ostane ono lepljivo tamno meso, fantastično je. (Sad, je on svaki batak zasekao po tri puta). I ostalo mi je malo ovog putera, možete da ga ugurate u šupljine i da njime premažete batake.

Sad ću samo da isečem ovaj preostali (obezžućen) limun na kriške i da ga ubacim u utrobu pileta. To je lepo, jer će mu, kad se potpari, dati ukus iznutra, a ovo drugo od spolja. (Sendvič od ukusa). To je divno.

Sledeća stvar koju radim je... Služim ovo i za večeru, jel tako? Znamo da pečeno pile ne ide bez krompira, pa sam delimično obario malo krompira (nešto kao mladoliki okruglasti krompiri) i šta mi još treba? A, da, celer. Koristim celer, mislim da je to fantastično povrće. (U, je! Uzima jednu glavicu celera, ali veću od rukometne lopte. Baba mu bila lubenica). Ukus mu je kao zeleni celer, ukršten sa pečurkama i šparglama. (Aha, a gde su tu artičokle, bambušots, tapioke i advokado ☺). Jel ste razumeli? (Oljuštio ga je i isekao na komade, onako kojekake, kakokolike, i stavio u veliku duboku ćasu). Stavite to unutra, i onda će se, očigledno, puter iz pileta (pileći puter) istopiti dole, i začiniti ovo, pa mi treba samo malo maslinovog ulja, da se ne bi lepilo, samo malo, malo soli i bibera, imam ovde i malo belog luka, (tri čena), ubacite ga pravo unutra, pa sada majčine dušice, sa sve stabiljkama, i to će biti divno, pa ćemo sad... Malo sve da promešamo (naravno rukama) da se podmaže, stavite to sve oko pileta i to će biti divno (sada sadržaj ćase sipa po plehu gde ga pile već nestrpljivo čeka). Potrudite se da celer ne bude samo sa jedne strane, jer je mnogo lepo ako se ukusi malo pomešaju, znate. (Lepo raspoređuje povrće oko pileta. Naravno, rukama). Sad ću to da tresnem u rernu na dva sata, 220 stepeni, to vam je oko 40-45 minuta po kilogramu. (O? Zar je dečko bio tak debo?). To če biti divno, a dobra stvar je što ne moram više ni da ga pipnem, zato što je puter odgore, pa će samo da se preliva. (Zbog putera i vojne muzike).

Lepinjice

Sad ću da napravim malo hleba za piknik. Hleb je kul, mislim ne možete na piknik bez hleba. (?) Imam ovde kilo brašna. Obično jako belo brašno. (Sipa na sto, površina na kojoj mesi, pravi krater i uokružava brašno rukom). Imam ovde dve kesice od po 7 gr suvog kvasca, šta ćemo s tim, pravićemo pita hleb (lepinja), to vam je marokanski pljosnati hleb koji pravim, kao za picu, znate to su najprostiji recepti za hleb na svetu.

Dve kafene kašičice, prepune krupne morske soli, to je oko 30 gr, i onda isto toliko šećera. So će začiniti brašno a šećer će malo oživeti kvasac, razumete, ovo vam je suvi kvasac, pa će malo da živne. (Sve sipa na sto u krater od brašna. Ja ne preporučujem suvi kvasac u YU, jer naprosto ne funkcioniše, ili ga loše prave ili su svi bajati. Uzmite svež kvasac i klasično ga nadignite pa dodajte brašnu.) Sad ćemo ovo da dovedemo u stanje testa. Iskoristiću pola litre mlake vode, pravo iz moje česme (bojlera, 2 čaše). Sad ću samo da sipam sve ovo u sredinu, pa ću da počnem kašikom, i dok mešate, ovo udubljenje će svaki put biti sve veće, brašno ulazi u vodu sa spoljne strane... (prodire po levom krilu...) Vidiš, sad postaje glatko. (Meša prvo kašikom dok se ne zgusne i onda nastavlja, naravno rukama). Divno, osnovno testo je gotovo.

Samo što ja želim malo više ukusa, imam ovde malo leblebija, treba mi otvarač za konzerve. Uzmite ga... o bože, ovaj otvarač je noćna mora. Potpuno me izbezumljuje... Izvini, molim te. Mislim da ću da ga dodam na rođendanski spisak. (Rođendanski spisak!) Sad ću da ocedim ove leblebije, da bacim svu vodu, i staviću ih ovde u sredinu. Tako. (Po sred testa. Pazite ovo su neke meke leblebije, verovatno kuvane pa marinirane a ne one kremen-kamen sveže. Bilo ih je bogme za dve šake.)

Sad ću da ga začinim semenkama korijandera, uzeću avan, seme korijandera, jedna supena kašika, ali i to dodajte po ukusu. I kafena kašičica kima, zato što je kim prilično jak. Ima dominantan ukus, pa ne treba da stavite previše.

- to su marokanski ukusi?

Pa tako nešto, da, leblebije, kim, korijander... (Izgnječio je kim i korijander u avanu i prosuo po leblebijama i testu). Sad ste to sve ubacili unutra, pa treba samo da izmesite leblebije, muljajte i rukom, (naravno, rukom), tako, muljajte... Muljaj, muljaj, tako, a onda ih umesite u hleb. Ovo izgleda prilično dobro u stvari. (Testo je prilično meko). Lepo se sjedinjuje, a pošto ste dobar deo tih leblebija smrvili u pire, time ste obojili i začinili testo, a ostali su i neki veći komadići da stvar bude zanimljivija.

Ovaj hleb se brzo pravi zato što trpamo sve sastojke odjednom, testo ne mora dva puta da se diže, samo ga oblikujemo i razvaljamo i pečemo. Samo ga dobro umesite da testo bude fino i glatko. Siguran sam da volim hleb zato što sam se kao klinac često igrao plastelinom. Urolajte testo u jednu kobasicu (ko ruka, naravno ženska, ne moja). Sad secite na male komadiće a svaki od njih predstavljaće jedan hlepčić, ili lepinjicu, ili šta god vi hoćete... (oko 2 prsta širine). Izbrojao ih je 13 i razbacao uokolo. (12a). Sad mi treba oklagija (tanja, kratka), dobro, sad pobrašnite radnu površinu...

Popraši testo brašnom, ovako. Uzmite jedan komad testa i spljoštite ga ko lepinju (naravno, rukama). I sad je lepo razvaljajte oklagijom. Neka bude lepa i pljosnata, baš je divno, već mirišu začini i to, odmah znate da će biti interesantno, a ne kao običan pita hleb ili lepinjice, znate. Neće biti dosadno. I to je to, u stvari.

- To će se na kraju podići ,je li?

Da, podići će se, ovako, (buuu, svog me isprsko) pa će onda ovako... (pliva leđno). I biće fino i domaće i kul. Stavite ih na tanjir na slojeve samolepljive folije, sve to ovako složite (pokazuje rukom stepenasto na gore), ubacite ih u friz, biće dobre i po nekoliko meseci, pa kad dođete kući kasno, gurnite ih u rernu na oko 7 minuta, na 200, znate, i ispeći će se kao da su sveže. (Da, samo mojoj rerni treba bar pola sata da se zagreje na 200). Dobro, sad su sve gotove. (Dobio je testo kruglolikog oblika, tanko oko 2-3 mm, veličine normalnog tanjira, pa tako 13 komada).

Da proverimo šta radi pile... Da, to izgleda sjajno. Sad ću da ga... to je važno kad pečete meso, da ga ostavite da se odmara 10-15 minuta, samo da bi se svi oni divni sokovi koji su se kuvali u sredini malo opustili i ravnomerno rasporedili.

Sad ću da pređem na ovo. A šta ću sad.. Sad ću da nagarim rernu do daske, to je oko 240-250, pa ću da pečem lepinjice na samoj rešetki, da bi ih vrelina prožimala sa obe strane, tako budu malo lepše, zapravo. Treba im oko 3-4 minuta, pekao sam ih i na gril tiganjima i na roštilju, i stvarno se brzo peku, zato što su tako tanke. To je baš lepo, peći hleb na roštilju, a u isto vreme i piletinu, pa je isečeš, umotaš u lepinicu, i sve je lepo i toplo i onda...

DŽULS! Večera! ...

Tri crvene paprike je pekao na plamenu plina da sve pocrni, onda ih je stavio u posudu i pokrio providnom folijom i stižu devojčice, dve male krezube oko 7 god i dve malo veće, sa putnom torbom igračaka. Prvo su zajedno prali auto, sa sve cikom,

vriskom i gađanjem sunđerima, a posle su deca čistila pečene paprike dok je on pravio salatu.

Salata od kus-kusa i povrća

Kao prvo pakovanje kus-kusa 500 gr (to je nešto između testenine i krupnog griza, arapsko, nažalost meni nepoznato). Uzeću pola, znači 250 gr, pa ću sad, kao prvo, da u to sipam pola litra vode, to će malo omekšati kuskus. Za dva minuta će biti lak i paperjast i divan, a zadržaće i oblik i sjajan izgled (svetlo žućkasto, pahuljasto, okruglasto, bitno manje od pirinča, malo veće od griza).

Sad ću da izvadim povrće. Tu su lepe špargle, lepe mlade tikvice (one tamno zelene, vrlo mlade, sitne); da ih malo operemo...Sad ih isecite fino tanko (uzduž, mislim tikvice)... Ovaj stari gril-tiganj zagrejte da bude baš vreo, stavite ruku iznad njega, da, to je prokleto vrelo, sad poređajte na njega tikvice. Dobre su i sirove, ali ćemo malo da ih pečemo da bi dobile onaj garavi, roštiljski ukus, jer to je opako dobro u salati, pa...

- Imam i ja gril-tiganj, ali mi svaki put zadimi kuću.

Verovatno zato što stavljaš tonu masnoće, očisti ga, samo sipaj so na njega, videćeš kako so postaje skoro siva dok upija ulje... Onda je lepo prospi u sudoperu, nemoj da pipaš jer je vrela, i biće lep, suv i čist. (Vidiš ovo nisam znao).

Špargle, poznate po žilavom dnu stabljike, koje baš nije dobro za jelo, pa zbog toga treba da... Ovo je odličan savet... Uzmete svaku i savijete je, uvek će pući na prirodnom mestu, ovo gore je prva liga, a ovo dole nije, pa to bacite (baca dršku a zadržava gornji deo).

Sad okrenite tikvice, čim dobiju pruge od roštilja, treba samo malo da se oprlje. Kad su gotove, sklonite ih pa na njihovo mesto stavite špargle. Pecite ih sa jedne strane i onda ih prevrnite pa neće biti kao obično, kao kad ih barite sa puterom i svim tim, ali biće... biće pečene, ali će imati teksturu, davaće otpor, pa će biti dobre za salatu, tako da...Biće u redu... (Toga je bilo dvadesetak tanjih štapića).

Devojke, kako ide sa tim paprikama? Gotovo, fino. Ostalo je po malo crnog, ali to je divno, garav ukus, kao da je leto, kapirate? Sad ovde treba samo da se skine peteljka, i onda ih pocepajte i otresite se semenki.

Da proverimo, špargle... Malo ih prodrmajte, jer su oble, kotrljaće se, znate, zakotrljajte ih malo. Dobro...

Sad ovde treba da... Jedino pravilo za ovu stvar je da sitno iseckate paprike zato što su prilično... Ne želite klizav komad paprike u ustima, pa... (Bilo je 4 crvene babure) Ovo je gotovo, samo ih stavite ovde (špargle). Sve na sto (radnu dasku za seckanje, on ima ceo panj, pedalj debelu šniclu od stogodišnjeg hrasta verovatno, i meni će mama kupiti ako budem odličan). Izgledaju divno.

(Papriku je iseckao na sitne kockice). Stavite paprike pravo tamo, sa asparagusom... (stavio ih je na kuskus, a asparagus iliti šparoge je iseckao na kolutiće i takođe pridodao kuskusu. Žuto, crveno, zeleno.) Ove stabiljke ću sitno iseckati, zato što su

baš fine i krckaju u ustima, a ove vrhove ću... Ovi vrhovi izgledaju sjajno, pa ih samo prepolovite da bi se vrhovi videli. Tikvice iseckajte, iscepkajte...

A sada... sad nam trebaju začini. Mladi luk. Treba mi samo 4-5 strukova. Sitno ga iseckajte, ne trebaju nam tu veliki komadi luka, zar ne? To treba da bude fino i nežno. Divno, dobro, to je tu, a sad začinske trave. (Sve dodaje u ćasu sa kuskusom). Mislim da je korijander izuzetno važan za ovaj recept, imam veliku vezu toga, a i bosiljka, ovo možete napraviti sa jednom ili sa više trava. Samo da je dovršite da bude dobra za jelo...

Napraviću začin za salatu (dresing), dosta toga, zato što mi treba malo toga i za zelenu salatu, imam i nju. Stavlja se tri dela ulja i jedan deo sirćeta, treba da dodate i malo soli i bibera, pa sve to dodajte po ukusu; dodajte ga da salata omekša, da bude sjajna i divna.

Treba mi otprilike pola toga. (Sipa preko svega). Ideja je da od sirćeta i soli, bibera i maslinovog ulja salata bude nežna i fina, da bude sjajna i opasno lepa. A u isto vreme, dobija i dobar ukus, ta žaoka sirćeta joj je baš potrebna. (Proba) Još malo... i još malo bibera i soli... Meni ta salata kaže da je leto i da su svi srećni, da idemo na piknik... Divno. (Meša pa ponovo proba). MmmM, savršeno, baš kako treba...

Dobro, sad... Ti znaš da sam ja malo čudan, je li? Ti se stalno slažeš.. (MhM) Pa ne treba da se složiš s tim... Uzmite dva komada alu-folije, stavite ih jedan na drugi, (po skoro metar dužine) a onda na to stavite poklopac kutije keksa iz supermarketa (recimo neki karton). Umotajte ga u drugo parče alufolije da bude čist, stavite na prvu prostrtu alufoliju na sredinu i onda izručite celu kuskus salatu na to kao na poslužavnik i... Posle sve lepo bacimo; možemo da idemo na igrice a da se ne natovarimo, pa... Sad lepo savijte alufoliju oko toga, (Otkinuo je još jedno veliko parče i pokrijo salatu time, a onda urolavao-gužvao krajeve kako bi sve zatvorio) i zgužvajte je sve do kartona i dobili ste poslužavnik, znači, nema pranja, čak i liči na pravu stvar, druže.

Napitak, milkoliki šejk

Napraviću dve stvari za piće, biće stvarno ukusno, zovu se mućkalice... Liče na milk-šejkove, ali se prave bez mleka, to je mešavina leda, slatke pavlake ili jogurta, kokosovog mleka i slično, i stvarno su ukusne, pa ću sad da...

Za ovu će mi trebati dve banane, kao osnova, ne samo zbog ukusa, nego zato što kad ih sameljete postanu glatke i svilenkaste i baš fine i kremaste. Znači dve banane, uzmite blender i izlomite ih unutra. Sad ćemo im dodati kikiriki puter (???) i malo meda... Sviđa ti se kako to zvuči, lepotice? Ne, a?

- Ne, malo je da ti se smuči.

Da ti se smuči? Pa, jeste, ali vidiš, ovde imam gomilu dece, i sebe, a ovo je baš fino. Po dve supene kašike, meda i kikiriki putera, i sad mi treba pola litre slatke pavlake i... Led... varao sam, kupio sam taj led u garaži, ali... Sipajte pavlaku unutra, (u blender), to je pola litre, da, sad ću ovo da napunim ledom (misli na čašu od isute pavlake, koristi je kao mericu za pola litre i dodao isto toliko leda u blender). I sad sve to sameljete, prosto ko pasulj (izi pizi). (Proba i sipa u termos).

Sada drugi, napraviću malo zdraviju varijantu, malo finiju, malo više nalik Sautendu na moru. Kupio sam voće koje nije loše, imam tu maline, jagode i kupine, opet nam treba jedna banana, ne toliko zbog ukusa, koliko zbog kremaste teksture. (Koristi isti blender) Ne moram da ga perem, u redu je... Samo je iseckajte, (bananu), ubacite je tamo i onda oko dve, dve i po bogate šake mešanog voća, šta god volite, pola litre slatke pavlake, i onda opet dve čaše od četvrt litre leda, i dobro sve to sameljite. (Sipa roze gusti napitak u drugi termos). Ok devojke, idemo u Sautend!

Proverite da li ste sve poneli.

Bogami, svaka čast. Pile je bilo žuto ko dukat, pa suvo i baš lepo izgledajuće ali pošto ga je nosio u alufoliji teško da je bilo reš, mada dok je bilo vruće, ne sumnjam. Pa lepinjice onako naduvane i nepravilne na sve strane, tja, a nije čekao da testo naraste pre pečenja, valjda to na visokoj temperaturi brzo raste jer je tanko. Kuskus salata je bila baš nekako suva pahuljasta a šarena. Lepo, nema šta.

Goli rucak 12 Ana je trudna (A bun i n the oven)

(Svira sa bendom, završavaju probu, razilaze se). Hvala što idete… Nikad nemoj da postaneš bubnjar… To je noćna mora. Moram ranije da se pripremim. Uvek završavam poslednji, to je kao rad u kuhinji, zapravo, toplo je, oznojiš se i svi se deru na tebe. (Jao jeeeste!) To je kao moja varijanta, pa, valjda joge, to je moja rekreacija. Umesto da vezujem noge oko glave, ja ubijem boga u ovim stvarima i to ima baš blagotvorno dejstvo, baš to volim.

Ana i Pol dolaze večeras, znaš moja sestra i njen muž i biće baš fino, jer Ana ima veknu u rerni (trudna je). Prestigla me je čoveče. Pečem već godinama, i ništa slično mi se nije dogodilo, a svi u porodici su se malkice raznežili, čak sam i ja kupio jednu od onih stvari iz jednog dela. kako se to zove? Bebi kombinezoni? Da baš su kul. (Ma jok, kaki, to su štramplice). Sad samo da spakujem ovaj krš ovde.

Šilin puding

Dobro, evo pravim puding, zove se Šilin puding.

- Ko je Šila?

Jedna devojka koju sam poznavao, ali ona nema veze sa ovim, ovo je jedan staromodni engleski recept, veoma bogat i jak. Treba samo da prepolovimo ove breskve, znate. Ovako, opsecite popreko uokrug i samo otšrafite. Izvadite koštice.

- Baš ćeš se potruditi za sestru?

Ne, neće biti mnogo posla, obično joj kuvam stvari na kojima sam radio, ili one malo privlačnije stvari, ali ovo, ovo je stvar koju jedemo kod kuće kad smo s mamom, znaš, to je domaća jezgrovita hrana. Valjda sad u trudnoći, znaš, valjda to želi, malo hrane za okrepljenje…Da potpali vatru, da se veknica prevrće, divno… Evo ga šest lepih komada (misli bresaka, stavlja u šerpu).

Treba vam 2 supene kašike šećera, ne morate da budete precizni, od toga će se napraviti kao neki sirup, pa nam treba i 4 supene kašike vode, neka provri, pustite ga da krčka 5 minuta, dok sve ne postane meko i sočno pa ga poklopite.

Vanila, kupio sam lepu vanilu. S njom ima mnogo bolji ukus. Treba mi samo jedan štapić, staviću ga na dasku i raseći ću ga po dužini vrhom noža, povucite ga do dole i istružite sve te divne semenke na taj način.

- Ti si veliki obožavalac vanile, a?

Ja sam vanila-frik, znam da ovo košta skoro funtu, ali je razlika velika, ubacite i štapić unutra. Protresite da padne na dno, pustite da provri i već je počela da miriše, obožavam je.

Dobro, sad ću da napravim testo, veoma je prosto, treba mi činija i malo putera, evo, fin je i mekan, treba mi pola pakovanja putera, to se lako pamti. (Ma nemoj, a kolke su pakle putera u GB? Učinilo mi se da je kao naša, 250 gr). Pa 125 gr šećera, samo malo iseckajte puter i počnite da ga mešate sa šećerom, to je to, zapravo. Nastavite da mešate dok sve to ne omekša (on ga gnjecka onom plastičnom lopaticom, znate onom kojom možete sav fil da isterate iz posude pa nema šta da se omazuje prstima. Higijenski, nema šta.) Pa ga onda ulupajte da bude bledo i fino.

- Kakva je bila Ana kad je bila mala?

Uvek je bila malo… Malo naprednija od mene, iako je godinu i nešto mlađa. Moja mama kaže da prvog dana u obdaništu nisam hteo da joj pustim ruku i da sam palkao, mamice, mamaice, a ona je prvog dana bila u fazonu, deco, ovamo, evo ovako ćemo, ti stani tamo, ti ovamo… Uvek je bila odlična u naređivanju. Sve ovo pomešajte, sad izgleda prilično dobro, a treba mi i dva jaja. (Bogamo, dobro je on to smutio sa tom lopaticom).

Dva velika domaća jaja, sad to lepo promešajte, jer ćemo u ovo dodati brašno. Kad god koristite brašno, treba da mu dodate malo soli, jer zbog toga ima fin ukus. U ovoj fazi često testo izgleda kao da se razdvojilo ili tako nešto, ali to je samo zato što su jaja hladna, pa se puter malo stegnuo, kad ste ih stavili unutra, ja se ne bih brinuo zbog toga, samo sve to dobro ulupajte.

Kad ste to uradili najbolje što možete, treba da dodate malo brašna, to je verovatno najvažniji sastojak jer od njega testo je lako i paperjasto, znači, koliko i šećera, 125 gr. Sad ćemo da ga ubacimo unutra (meri na vagi, što inače retko čini).

- Ovo deluje baš staromodno? Nije kao ostali tvoji pudinzi?

Pa, da, ali zlatni stariteti su najbolji druže. Znaš to ti je kao kuvanje iz džuboksa, druže, znaš... Samo pustiš finu melodijicu, ova je klasika, recept je fantastičan jer se stavlja 125 gr šećera i brašna, prosto ko pasulj, pola paklice putera, (zar i to nije 125 gr?), dva jaja i to možete da stavite preko bilo čega, čak i dinstanih jabuka; može i ovo, breskve, mogu i rabarbara, šljive, migavci, (štop svetla...), bademi i kajsije, maline i jabuke, jagode i kruške... Engleska stvar, druže... Opaki pudinzi, kapiraš, to obožavam, ništa posebno, najobičnije, prosto, divno kuavnje.

Slušaj... da bacimo pogled na ovo. Dobro izgleda, moramo ovo da kuvamo dok voda i šećer ne stvore sirup, dok ovo ne postane karamelasto i lepljivo, to nam treba, treba mu još samo malo, pojačajte vatru... To je kul, testo je gotovo, treba mi posuda za pečenje... Puterom namažite posudu najdeblje što možete, celo dno i stranice, malo šećera, tako se voće neće zalepiti za dno. A kad se testo ispeče i postane braon, ono će se podići, pa će biti mnogo više i mnogo lakše, fino na ugriz...

Dobro, odmah ćete znati kad je gotovo, izgleda kao neki gusti sirup, više ne bude vodnjikavo, pa sad sve to prespite ovde, divno. (ovo se misli na kuvane breskve). Baš lepo miriše, to je zbog vanile... Sad rasporedite breskve, tako da malo vire napolje, a ovo testo... Njega samo pobacajte okolo, ne možete pogrešiti, ali ne pokušavahte da ga izravnate, jer ovi komadi breskve treba da vire i izgledaju kul. Morate lepo da ga rasporedite, zato što će... Kad počne da se peče, počeće da raste oko breskvi kao da ih grli...

- Hoćeš da ga poslužiš sa šlagom?

Sa kremom od jaja, pravim kremom iz konzerve... (ovo su valjda šnenokle krem). Sad, iako ovo izgleda malo čudno, ubacite ga u rernu na 180, na oko 45 minuta, narašće, biće braon i meko odgore, paperjasto na dnu i u sredini, dole meke voćke, ma divno...

Šargarepa u foliji

Volim ovako da spremam šargarepu, samo ih izribam oštrim sunđerom, i to ih pomalo ogrubi (riba ih sunđerom za sudove ispod mlaza vode). Možete da ih oljuštite, ali su tako male, da ništa ne bi ostalo. Otresite ih, sad ću još da odsečem lišće, ostaviću samo jedan santimetar pri vrhu. čak i ti vrhovi su dobri za jelo, ali samo ovi beli delovi, to je divno, a ovo ostalo je drvenasto i odvratno i žilavo...

- S tim lišćem se baš ništa ne može?

Može, daj ih zečevima... Da bacimo ovo... Alu-folija... Treba vam lep dugačak komad, koji ćete (na kraju) saviti na pola, da bude skoro kvadratnog oblika, a onda ćemo uzeti šargarepu, i stavićemo je ovako na sredinu (jedne polovine folije). Sad ćemo da je začinimo, počećemo sa kimom, a kim je tako jak, mislim, ako stavite previše, biće odvratno, treba ga dobro odmeriti, ali mali prstohvat je čini fantastičnom. Šta ću sad? Malo soli i bibera, malo bibera, divno... I dobar prstohvat soli, sad ste ih lepo sredili... Mora da bude dobro začinjeno. Malo putera... Samo 3 ili 4 oveća komada putera (seče popreko kriške putera debele oko 3-4 mm).

- Znači, sve se kuva u toj kesi?

Da sve je u tom paketiću. Kuva se na pari, pušta sopstveni sok, ništa se ne gubi, sve ostaje unutra, pa dolazi mi trudna sestra, to će biti kao karotinski udar, kapiraš, biće jako zdravo. Šargarepa je uvek bolja sa malkice šećera, ali je ova toliko mlada, da je verovatno prirodno slatka. Reći ću ti šta ću još da uradim... Volim u ovo da stavim malo belog luka, samo nekoliko čenova, pošto nećemo da ga jedemo, stavljam ga zbog ukusa, zamislite ga kako sedi na dnu dok sve to ključa, tako će ga dobro začiniti... Samo ga malo nagnječite (tras... dlanom ruke) i poređajte ga okolo, tako baš fino. To je to.

- Jel može i drugo povrće ovako da se kuva?

Da, mislim, gomila, šta god da ti se sviđa... Šta god najviše voliš, zapravo. Ja bih se držao tvrđih stvari, na primer, šargarepa je baš tvrda, pa onda cvekla, nju stalno pravim, tikvice, da, volimo nanu, pa to kuvamo zajedno, malo maslinovog ulja, malo limunovog soka, može i grašak sa malo iseckane zelene salate, cvekla i balzamsko sirće i malo semena korijandera. Piletina, testenina, zeleni limun, papričice, leblebije... Možete čak da servirate pun sto; gršak u jednom paketu, tikvice u drugom, spanać, šargarepa, pa da svi pomisle da ste psiho kad počnete da iznosite sve te zamotuljke od folije, nabubrele i prepune pare. Stavim ih na sred stola, i svi su u fazonu, «Jesi li dobro, Džej, šta se događa? (prevrće očima)» Šta ću kad volim foliju. Ima nešto u toj foliji...

Imam ovde i malo majčine dušice, imam finu majčinu dušicu u bašti... (Otvara prozor i seče makazama jedan čuperak) Samo ... to je dosta. (Pere ga pod mlazom vode, stiska u pesnicu da se ocedi, otresa) Miriše fantastično, malo je protrljajte da podstaknete ulja da izađu, i to je to, prosto ko pasulj. (Izgnječio i iskidao dušicu po šargarepi). Sad savijte foliju, tako, (slobodnu polovinu preko šargarepe) savijte je kao koverat, jeli, kao poklon za Božić, neka sve bude pod konac, pažljivo to obavite... I sad presavijajte dok ne osetite šargarepu (stranice, po dva prsta širine preklapajte pa ipritiskate pa opet...) Osećam šargarepu, pa ću odmah da stanem i da pređem na drugu stranu... A u ovu poslednju (četvrtu) otvorenu rupu ću da sipam malo vina. Samo čašu vina, pazite da vam ne iscuri. (sipa belo vino, onako iz flaše odokativno).

- Jel mora da se koristi vino?

Ne, može i voda, i tako će biti ukusno, ali neće imati taj šmek... Može i vermut; i supa, šta god volite, zapravo, a voda je uvek jeftina. Sve to uredno savijte, malo nagnite ćoškove u vis da vino ne bi moglo da pobegne kroz te prevoje. Sad zamislite sve to kako se kuva i puši, šargarepe se skuvaju, a začini i trave je oplemene, a puter i vino rade isto što i uvek, prave divan domaći sos, to bude fantastično...

Kada je poslužite, biće sočna i veoma, veoma ukusna. Sad ću to da stavim na pleh ili tako nešto i staviću ga u frižider zato što ću da ih kuvam kasnije, Tako mogu da sede u frižideru ceo dan, u rerni ih pečete na 220, za ove šargarepe treba... Pa, jedno 35-40 minuta, samo dok ne bude, znate, al dente, a ne kašaste.

Divno, mislim to je kao pozorište, znate? Staviš je u rernu, zaboraviš na nju, znaš da joj treba pola sata, pečeš je zajedno sa ribljom pitom, sve zajedno vadiš napolje, nabubrelo kao jastuk, tresneš je na sto, rasporiš, para izađe, svi kažu MmmmM, a ti kažeš AaaaaA!

(Onda uzima košarkašku luptu pa na gelender, svuuuš, sve derući se AaaaaA, valjda vežba za otvaranje folija, KOŠ!. Pa vespa i ode u ribarnicu kod Stiva, da kupi pola kile fileta svežeg bakalara. Pominjali su i neke škampe (ali ništa). Onda je otišao u običnu radnju i kupio konzervisani krem od jaja, to su valjda kupovne šnenokle, uzeo je i neke konzerve možda kečap, senf i još nešto, otkrićemo kasnije verovatno, plave neke konzerve. Otkriveno, prebranac).

Riblja pita sa krompirom

Kad je u pitanju hrana za okrepljenje, mislim da je pita od ribe na vrhu liste, znate, mislim to je tako divna stvar, moja mama je pravila opaku pitu od ribe. Iseckao sam malo crnog (crvenog) luka, jednu šargarepu sam oljuštio, isekao na četvrtine i sitno iseckao. To će biti osnova mog sosa. Treba mi malo maslinovog ulja. Sad ću da ispržim crni luk i šargarepu, da budu onako providni i da omekšaju, (stavlja to u šerpu sa maslinovim uljem) Treba mu malo soli i bibera odmah na početku, mislim, da bi ukusi potekli, pa ga ostavite tako neko vreme. Malo ga protresite.

Ovde imam 5 velikih krompira, koje sam oljuštio i iseckao na kockice, treba da se kuvaju 10 minuta; ključaju već dva, ubaciću unutra i dva domaća jaja.

- To je dobra ideja...

Da, da uštedim na šepama... (Glupost. Ovo nikako ne preporučujem, ljuska od jaja, naročito domaćih je daleko od čiste. Obavezno perite ruke nakon što razbijete jaja jer je ljuska prljava sama po sebi. Kod nas proizvođači ne peru jaja, ne znam kako je u

Londonu. Osim toga ako stavite jaje u kipuću vodu, pući će od nagle promene temperature, i još nešto, 8 minuta kuvanja nije dovoljno za tvrdo kuvanje)

Staviću đevđir iznad vode, krompira i jaja i tu ću na pari skuvati malo spanaća, treba vam tri prepune šake... (a fenjer?). Ovaj je već opran, mladi spanać, divno. Znate koristim samo jednu šerpu, to ima smisla, znate, sve se kuva, spanać će biti gotov za minut, a sve ono iz njega neće ostati u vodi, kuva se na pari, pa će to biti jedno veoma zdravo jelo.

Da probamo ovo, da šargarepa je fino omekšala. Sad ćemo malo da protresemo, pa ću da naprvim sos. Trebaće mi sir i slatka pavlaka. Umesto sosa od brašna, osnova će biti sos od slatke pavlake, treba mi pola litre, sipajte je unutra (u šargarepu sa lukom), pa ćemo da je pustimo da provri. Sad hoću malo da ga «zasirim», zato što ja volim sir, a kupio sam odličan čedar, treba mi oko... Mislim, vi to po ukusu, a meni treba oko dve šake izrendanog sira. Mislim da je riblja pita sjajna sa malo sira.

- Jel može to i sa parmezanom?

Da, parmezan je sjajan, ili bilo koji drugi sir koji se topi, šta god da ti golica maštu. Ne treba ništa jakog ukusa, da ne bi ubilo ukus ribe. Pogledajte ovo (sos), prokljućalo je, ugasite to, nema više vatre, sos je gotov, vreme je za kuvanje. Sad ubacite sir unutra, počeće da se topi. Treba mi malo engleskog senfa, obožavam ga, sad to se isto dodaje po ukusu... Jednu dobru kašičicu, ma stavićemo dve... Sad ga vrelina pavlake topi. Da probamo malo. So i biber, jer će ovo biti sos, treba da bude dobro začinjen. (Meša).

Sad ću to da gurnem u stranu, uzeću malo peršuna, trave su fantastične znate, učiniće ga lakšim, boje će biti divne, a peršun, slatka pavlaka i riba...Mislim, to je najbolje, zar ne? Dobra kombinacija, (secka peršun, puno, cela naša veza) sad ga ubacite unutra, promešajte i to je to, sos je gotov. (Moram da priznam da mi se sviđa).

Trebaju nam hvataljke. Ovaj spanać se prilično sparušio, skinite ga odatle, ocedite višak vode, nema mnogo ali treba je ukloniti. Stavite ga na dasku... (ima savim malo) To vam je divan zeleniš...

Da proverim krompir... (bode ga nožem) divno. Sad ću da ga pustim da se cedi i da se puši, pa ću da sredim ribu. (sipa ga u đevđir nad sudoperom i tu ostavlja)

Pola kile bakalara, treba samo da ga isečem na komade veličine zalogaja... Kad sam ušao u radnju, osetio sam dim i pitao sam «Šta ti je to?», nisam znao da on dimi ribu, pa sam kupio ovaj bakalar, dimljeni bakalar, miriše fantastično. Treba mi samo mali komad od repa, da prožme pitu ukusom. (U pitanju su dva fileta, čista bez kože, jedan beo, svež i jedan žut, taj dimljeni, deluje i malo suvo). Divna stvar sa ovim jelom je što je sve fleksibilno, može da se pravi od bakalara i dimljenog bakalara, fantastično, ali ako hoćete da budete fini, može i sa pelegrinima, škampima, gamborima, jastouima, malo krabe, znate, stavite malo smeđeg mesa od krabe u sos, biće sjajan, ako me razumete. (Ma kome pričaš?).

Imam ovu veliku posudu, to će biti divno, jer mogu da je stavim na sto pravo iz rerne, izgleda lepo, ubacite tu ribu i pomešajte dimljenu i običnu. Zamislite kad bismo ovde ubacili škampe i takve stvari, bilo bi malo interesantnije, a onda umešate i spanać, treba da ga bude svugde okolo.

Šta mi još treba? trebaće mi jaja, (ona kuvana) razbijte ih ovde, skinite ljusku, isecite ih na četvrtine, pa ih lepo rasporedite jer će ono tamo biti moj ćošak, ono tamo Anin, a ono Polov, pa svi treba da imaju po malo od svega, razumete, pa nemojte staviti jaja na jedno mesto, ukoliko niste alavi, pa hoćete da namestite stvar tako da dobijete sve što valja, a ostali da dobiju samo đubre, ali to nije poenta, zar ne? Sad je dobro, sad ću sve da prelijem sosom...

(Proba sos), Mmm zaboravio sam limun, fantastičan je, limuna po ukusu, hoću malo da presečem sir, i da malo oživim ribu i te stvari, znate... Limun takođe razređuje sos, jer se od sira baš zgusne. (Iscedio je pola većeg limuna). Lepo promešajte, probajte... Savršeno, sad prelijte ovo, ovako... Potrudite se da sve prekrijete sosom. Divno... (poravnava ga malo odozgo). Boja je fantastična.

Krompir ću da vratim ovamo, (u praznu šerpu gde se kuvao) da bih ga izgnječio, baš je lak, to je divno. Sipajte tu malo maslinovog ulja, jer će onda u rerni postati divan i rumen i imaće bolji ukus. Malo soli i bibera, može imalo muškat oraščića, to je dobro... (meša i gnječi onom rešetkom za krompir pire). Volim da ga lagano pospem odgore, zato što hoću da sačuvam tu vazdušastost, a tako ćete dobiti i veću površinu, više krompira će biti hrskavo, a biće i više pukotina kroz koje će riblja pita disati. Dok sos ključa, svi ti sokovi će strujati nagore i ukus će biti još bolji. (gomila krompir pire preko svega ali onako bez muljanja i mešanja nego kako padne. Gromila.

- Šargarepa će se odlično slagati sa tim, zar ne?

O, da, mislim, dobra stvar sa šargerepom je što ovo unapređuje u svetski finu večeru, kad ja još ne bi kvario stvar prebrancem i kečapom... (ipak je malo rasporedio krompir pire, ali samo ovlaš da ga ne ugnječi. To ipak nije bio onaj kremasti krompir pire, više nekako suvlji i krupnozrnastiji). Ubacite ovo u rernu na jedno 25 minuta, dok ne bude fino rumeno, u vrh rerne na 230 stepeni, (baš hoće da ga zapeče odozgo). Znate sa šargarepom je ovo mnogo fina stvar.

Nežna salata, slata potočarka sa kruškama i orasima

Sad ću da napravim jednu nežnu salatu, zato što imam jako glavno jelo i jak desert, pa mi treba nešto što će golicati čulo ukusa... Takođe i nešto što je jako zdravo, kupio sam finu potočarku, obožavam je, mnogo je volim, a dobra je i za trudnice...

- Mislim da i zaustavlja ćelavljenje kod muškaraca...

Sjajno, onda ću da dam tonu toga ćaletu... Za njega je malo kasno, ali možda bi ja trebalo da počnem... Ovo nam je dosta... (3-4 veze po našim merilima, kod njega dve velike, odstranio je drške). Znači, tu je potočarka, odsekao sam stabiljke jer nisu dobre, već je oprana... (stavlja je u posudu za saltu).

Da bismo oživeli potočarku, da bi bila malo interesantnija, služiću je sa kruškama, kupio sam lepe crvene kruške, mislim da se zovu «bonžur roso», to zvuči kao nešto što bi rekao Del, zar ne? To su vam u stvari crvene kruške. Da su to one grozne zelene i braon kruške, one kao šmirgla na dodir, ukus bi bio odvratan, pa bih njih oljuštio. Pošto su ove glatke, ostaviću ih tako. Samo ću da ih prepolovim, (uzduž), pa onda na četvrtine, sad treba da izvadim sredinu, što je veoma lako, samo ih položite na stranu i koso isečete sredinu. Sada ću četvrtine da presečen još jednom uzduž, znači imamo šesnestine. (Seče i baca na salatu).

- Jel se raduješ što ćeš postati ujak?

Daaa, ujka Džejmi; ja volim decu, dobar sam s njima (i ja isto), na istoj smo talasnoj dužini, lupamo iste gluposti. Ove dve četvrtine (kruške) ću da izrendam, sad ću da vam kažem zašto je to dobro... Kad ih rendate, tako pravite sok, a taj sok, pomešan sa uljem i limunom skoro da liči na sirće od kruške, što je fantastično.

- Neće da pocrne te, male...

Ne, uopšte neće, ubaciću tu i malo lepih oraha, samo šaku zapravo, da svi dobiju po malo, jer je cela ta stvar sa kruškama, orasima i potočarkom sjajna...

Sad ću da je začinim; malo soli i bibera, malo maslinovog ulja, tek da je malo obloži... I dosta limuna, verovatno jedan ceo limun... Treba sve da izmešate da bi taj divan sok od kruške prekrio potočarku, sad otresite sve kruške i orahe na dno činije, a zeleniš razbacajte odgore, (po tanjiru za služenje) pa izvadite kruške i orahe... Ovo zvuči baš voćno, a? I poređajte ih po svemu. Neka svako dobije po malo od svega.

- Jel to služiš sa hlebom ili...?

Da, malo francuskog bageta ili... Nešto sa hrskavom koricom; na dnu će biti dosta soka, kad mi stignemo dotle... Ovo će biti fantastično sa malo parmezana, samo da uzmem malo. Ne trebaju vam krupni komadići, treba da bude sitan (tanak) da sve bude fino, zamislite potočarku, sočnu krušku, orahe, sok od limuna, i onda ovaj parmezan, on je mastan i malčice slan (malčice?)... Uzmite ljuštilicu i rendajte ga, tako fini tanki komadići, neka budu dugački, a možete i kratke, ili zajedno, kao što ja volim, pa ih poređajte po tanjiru, prosto ali efektno.

Kad smo kod toga, ovaj duks koji nosim... Maznuo sam ga... pardon, nisam ga maznuo, pozajmio sam ga... Pa, pozajmio sam ga bez pitanja od Pola pre godinu dana, neću da me uhvati u njemu, idem da se presvučem, da se sredim i to je to, da se spremim za rok end rol

(Prvo su jeli salatu, onda ribopitu i šargarepe i stvarno je poslužio i prebranac. I na kraju kolač, onako vruć iz rerne preliven sosom od jaja. Pili su pivo.

Goli rucak13 Rođendanski roštilj

Pravim žurku za Bena Australijanca, slavi 30. rođendan, a u poslednje vreme je malo neraspoložen, mislim da mu nedostaje Australija, a to očigledno znači da ću da pravim roštilj, ali engleski roštilj, jer je vreme prilično kilavo ovih dana. (Reče on, sedeći kraj prozora, kako bi se videlo da pada kiša. A on u beloj košulji na crvene bulke, kratkih rukava. Dok je išao po pivo bio je u debelom džemperu i jakni. Ne znam koje je godisnje doba, moglo bi biti rano proleće.)

Tako da ću da ga pečem ovde u gril-tiganjima, otvoriću sve prozore i upozoriću vatrogasce, pripremili smo kofe sa vodom… Malo sam se isprsio, pa bar ja tako mislim, odštampao sam na ovim bocama “Benovo roštiljsko pivo”, načisto će se raznežiti… (Ben`s Barbie Beer, BBB, ima i kengur i sitna slovca i sve, prava etiketa. Žuta.) Ali on mi je dobar drug, a i ja njemu, a on nema mnogo dobrih prijatelja, pravih prijatelja, onih kojima možete verovati, a osim toga iskreno, biće mi kum na venčanju, i znam da će me dobro potkačiti na devojačkoj večeri… Devojačko veče?! Na

momačkoj večeri i dok bude držao govor, pa pokušavam da ga malo potkupim, da probam da ga omekšam, i osiguram se da će me malo poštedeti.

Suvi začin za jagnjeće kotlete za roštilj

Za ovaj roštilj ću umesto da prosto ispečem bilo kakvo začinjeno meso, što je divno, jel da, napraviti fantastičnu mešavinu začina, možete je praviti od bilo čega, a obično od sušenih stvari, ja ovde imam biber, origano, alevu papriku, kajenski biber, to možete da utljate u meso ili ribu. Možete ga upotrebiti i kao osnovu za dinstana jela. Svakakve stvari… fantastična je. Uzeću dve supene kašike kajenskog bibera (to je u stvari neka vrlo ljuta crvena mlevena-tucana paprika, sipa u avan), a onda isto toliko aleve paprike, i to će biti poprilično ljuto. A onda još dve kašike origana, i jednu bibera (u zrnu), ravnu, recimo.

Kupio sam i ovo, to je baš bez veze, nikada ne bih pomislio da ću to koristiti, ali je za ovu stvar fantastično. To je sušeni crni luk. Zaboravićemo da je bez veze, zato što je ovde to ozbiljna injekcija ukusa, iz nekog razloga svež crni luk uopšte ne radi posao… Sad treba samo… Sve ću ovo da izmrvim, da malo ohrabrim ukuse, možete da stavite ovo u teglu, napišete "Džejmijev melem", možete da ga nosite na poklon, da ga stavite na policu pored roštilja, a možete i da natrljate pile i da ga ispečete, interesantna stvar, znate. Koristite ga kako god hoćete… Sad… ovako… i to je gotovo (tucao je sve zajedno u avanu).

Sad ću u to da stavim i dva čena belog luka. Treba sve to mrviti i lupati da postane skoro kao neka pomalo vlažna piljevina. Baš dobro miriše, uvek miriše na sušeni paradjaz. Mislim da je to zbog crnog luka i kajenskog bibera. Kupio sam sjajnu jagnjetinu kod mesara (kremenadle, to kod nas jednostavno ne postoji). Volim jagnjetinu, opaka je na roštilju. I sad ću samo da je tresnem ovako (tras, pljoštimice satarom, umesto lupanja), tako odresci budu malo veći, kada ih tako izlupate, biće i malo mekši, pravite veću površinu za začine, pa će primiti više ukusa. Tako, znate, male stvari su baš kul, (tras) jel da…

- Šta je to s muškarcima i roštiljima, šta ti misliš?

S muškarcima i roštiljima? Nemam pojma. To je bedno, (tras) zar ne? To je da izludiš, jer… Sad ćemo malo da (tras) generalizujemo, 360 dana u godini sve te divne dame kuvaju svojim muževima, (tras, sledeća) "jel gotova večera, dušo?" i sve to, a onda sine sunce, (tras), dođu im ortaci, pivo poteče, i 5-6 dana godišnje oni prave roštilj, a onda se švercuju (tras) cele godine, u sred zime bude ono, "Sećaš je onog roštilja, (tras), jesi li me čula da se žalim na pranje sudova?!" (Tras i gotovo).

Sad ću ovim začinom da pospem dasku, pa ću da uzmem odreske i da ih stavim na to, tako bude lakše zapravo, inače bi to morao pojedinačno, trajalo bi duže, a sad začinite meso i odgore. I sad je baš divno, mogli biste, u stvari, mogli biste ovako i kobasice (tja), mogli biste piletinu (to da), samo pritisnite meso da se zalepi, izgleda fantastično. Možete odmah da ih pečete, a ja ću ih ostaviti za kasnije, da malo upiju ukuse. (On je to tako obilato posuo, utrljao i obložio po kremenadlama da će to biti vrlo, vrlo ljuto. Kod nas više od pola ljudi to ne bi mogla da jede.)

Marinada za barbune na roštilju

Dobro, a sad ću da napravim nešto drugo. Sad ću da napravim marinadu. Marinade se razlikuju od suvih začina po tome što suvi začini samo daju ukus, suvi su, oni samo golicaju ukuse, ništa ne omekšavaju, dok je u marinadama obično nešto kiselo, kao na primer limunov sok, sirće, i maslinovo ulje. One omekšavaju meso i ribu. Imam ovde i limun travu, gornji delovi su joj prilično tvrdi, pa ću da ih presečem na pola, ovo ćemo da bacimo, a ovi delovi , oni su fantastični, mirišu sjajno, treba samo da skinete spoljašnje lišće, tako, pa ih onda presecite na tri dela, čisto da bude lakše (prvi put vidim limun travu, pa to po izgledu vrlo liči na mladi luk). Tresnite to u avan.

A sad đumbir… Ne treba da ga ljuštite, samo skinite one baš suve delove, pa ostatak isecite na tri dela. Otprilike tri komada veličine palca. Pa sad lišće zelenog limuna (tc, tc, tc…) imam tu 3-4 lista, fantastično (zeleni limun je bio sa grančicom a ova je imala nekoliko listova). I sad sve dobro izubijajte. Ovo možete i u multipraktiku, i to veoma uspešno, ali ima nečeg baš seksi kad sve ovo ovako gnječite, umesto što ga seckate, znate. (Malo izgleda trapavo, komadi su krupni, tvrdi, beže mu, pužaju otpor. Ali treba ići na upornost.)

Ovaj zeleni limun samo isecite na četvrtine, ostavićemo tu svu koricu i sok (uzima 2 koomada, sitnija), a imam i papričice, cele papričice (ljuta, crvena kao naše), samo ih izlomite, ostavite seme (i dršku, ali odmah operite ruke), i sad sve to treba da izgnječite, u stvari, sad ću da vam pokažem, neću da se zaljutim, pa… Lepo stavite najlon kesu preko toga i tucite… Neću da mi prska u lice.

Kad ste to obavili, dodajte oko 8 supenih kašika soja sosa. Znači sipajte jedno 12 sekundi. To ga baš čini divnim, sad isto toliko maslinovog ulja i to je to, zapravo. Samo sve to lepo promešajte; ma, stvarno fenomenalno miriše. (Avan mu je prepun pa gnječenje teško ide, ali mučite se malo, nije život grana jorgovana. Uostalom ne preterujte, niko nije savršen pa ne mora ni marinada.)

A sad ću da izvadim moje divne barbune (sitni su, pedalj), fini su i sveži i škampe. bacite ih ovamo (u veliki tanjir). I sad hoću da ih ispunim ovim ukusom, samo toliko u stvari (sipa sadržaj avana preko riba i škampa). Treba samo sve to da izmešate, sve to utrljate u utrobu ribe i na slična mesta, ono (suvi začin) je bilo u kejžunskom stilu, a ovo je neki azijsko-tajlandski stil, i znate uz sve ostalo, mislim, baš je fino kad imaš različite zemlje na roštilju, znate, to je sjajno. Da vam kažem, da biste dozvolili da ukusi lepo uđu u meso, možete samo malo da zarežete kožicu pod uglom, ne previše duboko, tek toliko da uđu ukusi, evo, ovuda, i zarežite je koliko god puta hoćete… Ako je riba veća možete da režete i dublje.
- Koliko dugo treba da se marinira?
Pa ja je ostavim od pola sata do tri sat, sve preko toga je pretvara u riblju čorbu, znaš. Sad je to gotovo, jagnjetina i riba, pa ću da ih stavim u frižider, divno.

(I sad, pazi šta radi ludak. Zabo je metalni levak u lubenicu i odozgo sipa vodku. Strava. E stvarno, 6 meseci da mislim, ovo ne bih mogao da smislim. Stvarno ludilo. Moraću da probam. Obavezno.)

Hamburgeri iliti ćufte

Sad ću da napravim hamburgere, savršeni su na roštilju, a i užasno lako se prave. Imam ovde fino mleveno meso, što se mene tiče, najbolje je otići kod mesara, i tamo izabrati fine, masnije komade mesa koji dobro izgledaju, ja ga zamolim da mi to samelje i tako znam šta sam dobio. (Tja, kod nas ne morate da se trudite, kasapi sami od sebe biraju najmasnije komade i melju).

(Ponovo uzima avan) staviću u to i supenu kašiku semena korijandera, ubacite ga unutra, a onda i prstohvat… samo mali prstohvat kima. (Tuca i gnjeca, stenje i jeca) tako…

- To neće ličiti na kari, je li, s tim kimom?

Ne, pa seme korijandera je baš mirisno, što je divno, a onda dodam samo prstohvat kima, a to je baš jak začin, bude baš jak ako stavite mnogo, ali samo prstohvat oživljava meso, postane baš fino (sipa istucotinu na meso u činiji). I sad ću da dodam malo senfa, kupite dižonski senf (aha), zapravo francuski, baš punu kafenu kašičicu, nemojte da škrtarite (sipa preko mesa).

Sad malo crnog luka, imam ovde veliku glavicu crvenog luka, može i dve manje, ali treba da bude sitno iseckan.

- Ne bi koristio sušeni luk…?

Nikako, slušaj, hoću da zaboraviš taj sušeni luk, jer je jedina stvar za koju ćeš je u životu koristiti na neki način vredan poštovanja onaj suvi začin od malopre. Ali.. Ovo ćeš mi zameriti, jel da?

- Jel se ti hamburgeri teško peku na roštilju?

Pa biće baš veliki, pa je to malo nezgodno, pa ih prvo stavim u rernu i onda ih dovršim na roštilju… (za to vreme je iseckao crni luk i tresnuo ga u činiju sa mesom. Tako će luk vazda štrčati iz hamburgera jer je tvrd, a da ga je propržio onda bi se razmekšao i lepo bi se stopio sa mesom). Evo, sad je iseckan, ubacite ga ovamo… Tako, tu. Au, ovaj je baš bio jak… Bože… (plače).

Sad mi treba po veliki prstohvat soli i bibera, da bi imali dobar ukus. Dobro, sad je fino, šta mi još treba? Da, trebaće mi jaja. Dva jaja, ona će sve to povezati, znaš, ako to sad umesiš, raspadaće se… I malo hleba, napravi malo prezli, jeli, jedno lepo parče (ogromno) treba ti oko dve šake prezli, samo odseci koricu…

Stvar je u tome što je sad tu jaje, koje sve povezuje, ali je to malo mokro, pa moraš da napraviš ravnotežu sa malo hleba. Ovo možeš i da iseckaš, ali ja ću da ga strpam u multipraktik. (Da bi stigao do multipraktika, morao je da pomeri lubenicu sa zabodenim levkom što je isprovociralo sledeće pitanje).

- Šta je ovo?

Ovo? To je moj ponos i dika, druže. To je lubenica s vodkom. Nikad to nisi videla? Fantastična je. (Klo-klo opet je nalio malo). Samo nabiješ levak u lubenicu i stalno je nalivaš vodkom, jedno dva-tri dana pa ona primi ukus, a ti je iseckaš i poslužiš za desert i onda se svi napiju… (Čoveče, oborio me je s nogu. Stvarno suludo)

(Uključuje multi praktik i melje sredinu od suvog hleba, koricu je odstranio). Treba da budu sitne… Divno. reći ću ti šta je najbolje kod hamburgera… Znaš ovo je moj omiljeni osnovni recept za hamburgere, ali vi možete s njima šta god hoćete, dodajte im sveže trave, ruzmarin, majčinu dušicu, jedan moj drug dodaje inćune… Ne oseća im se ukus, ali pojačavaju ukus junetine (aha, junetina). Stavite papričice da ih malo

zaljutite, znaš to je… S njima možeš šta god hoćeš. Ja lično volim da dodam kisele krastavce, iseckaš ih i tresneš unutra, to je sjajno.

- Zvuči divno…

Misliš da treba da ih stavim?

- Da.

Da, znaš da volim krastavčiće… Staviš unutra dva, tri, iseckaš ih kako god, ne treba previše sitno, znaš fino je kad naletiš na komadić toga, oni malo osvežavaju celu stvar. Tresnite ih unutra, sad ću da uzmem malo ovih prezli, nikad ne znaš koliko će ti trebati, moraš prvo sve da zamesiš, (mesi rukama) da, mislim da ću verovatno morati da stavim sve to unutra. Ali prezle ih malo olakšavaju. Znaš budu malo rastresitiji. Samo da operem ruke… Mogao bi i da je ostavim da teče, zato što voda pomaže kad praviš hamburgere… (Ne lepi se za ruke).

Imam ovde jednu posudu za pečenje, sipaću malo maslinovog ulja da se ne lepi, sad to razmažite, a sad uzmite malo… Pokazaću vam šta ja obično radim… Znate, klasičan Botamov hamburger… To vam još nisam ispričao… Ovo je recept mog tate, kad sam bio mali, pre jedno 18 godina, u pabu smo na meniju imali stvar koja se zvala Botam hamburger, a pab se zvao "Kriketaši"… i Botamov (igrač kriketa) hamburger. Vrhunac neukusa, a? Da ne veruješ?

Oblikujte ih sa malo hladne vode (misli vlažnim rukama, i sve vreme pravi veliku loptu – ćuftu, kao tenis loptica a to je slično kao kriket loptica, a to je slično kao bezbol loptica. Bezbol je valjda proizišao iz kriketa, američka varijanta). Tako meso bude lepo i glatko, treba da liči na loptu za kriket, kapirate, ovo je preveliko, imam i ribu i salatu, i sve to, pa treba da budu otprilike ovoliki… (krupniji orah). Stavite ih u posudu i pokušajte da svi budu isti, oblikujte ih uz pomoć malo hladne vode, sami ih prebacujte iz ruke u ruku.

Da vam kažem, mislim da će se ovi dopasti Benu, mislim da je to prava stvar za njega, i da, hoću da mi kuća bude baš australijska, ići ću kasnije da mu kupim poklon, nešto što će da mu pasuje, mislim da znam šta ću kupiti. (Za sve to vreme je pravio hamburger-lopte i napravio punu činiju). Vidi sad je to gotovo, možete da ih prelijete sa malo maslinovog ulja, neće im škoditi, tako se neće zalepiti, i sad ću da ih stavim u frižider, to je dobra stvar, zapravo, nije loše jer ako probate odmah da ih pečete, mogli bi da se raspadnu, a ako ih ostavite u frižideru par sati, biće sjajni, druže. Idem sad da kupim Benu poklon. (Kupio mu je nekakvu belu, pa kao nešto plavo vezeno, košulju?)

Salata od celera i celera, nara, kozjeg sira i peršuna

Napraviću par salata, ova prva je prilično neuobičajena, celer i… (uzeo je onaj zeleni deo stabiljke, žut i zelen, gust i velik, meni je ličio na ono što zovemo kineski kupus ili endivija, ali mislim da je ovo zaista stabiljka od izuzetno velikog korena celera) mislim da ljudi na pogrešan način tretiraju celer, većina misli da je ovaj deo najbolji (periferni deo stabiljke). Ove stabiljke koristim za dinstana jela, kao osnovu za rizoto, u supi, sa sirom i grožđem (?) i takvim stvarima, a onda stignem dovde (onaj deo do korena), ovaj deo je najbolji na svetu za salate, treba samo da odsečete ovaj deo i da poskidate ovo okolo… Vidite ovo lepo žuto lišće, ono je baš fantastično… Ne treba vam ovo zeleno, bacite zeleno…

- Zašto? Jel gorko?

Da, apsolutno, videlo je previše sunca, sad uzmite ljuštilicu i oljuštite spoljašnjost, taj deo je žilav a unutra su oni mladi delovi, oni uopšte nisu žilavi… Kad ste to odbacili, da, možete da ljuštite i osnovu (spoj sa korenom), samo ljuštite dok ne postane čista i bela. I taj divan beli deo je najbolji… Mislim, fantastičan je. Sad iseckajte taj kraj… Kao i obično, (secka popreko), dotle otprilike (5-6 cm od kraja)… a sad ću da ga okrenem pa ću da ga seckam po dužini (ovaj deo pri korenu je kompaktniji). Seckajte malo pa ga okrenite na tu ravnu stranu i seckajte najtanje što možete. Stavite to u činiju… Tako… ovo lišće možete da iseckate baš grubo, divno je. (Znači onaj deo stabiljki uz koren je iseckao uzduž pri vrhu a ostatak popreko, a fino zuto krecavo lišće ugrubo. Tvrđi deo stabiljki, je ostavio za supe i dinstanja.)

A sad ću da sredim koren celera, to vam je ista porodica, ali sasvim druga stvar, ima potpuno drugačiji ukus. Odsecite krajeve, i oljuštite ga, može i ljuštilicom, ali je korica debela, pa je nožem brže. E, ovo je fantastično u salatama zato što je hrskavo i sveže. (Ljušti ogromnim nožem, onako galantno, ne žali, i od rukometne lopte pravi malo predimenzioniranu tenis loptu.). Sad ga okrenite na ravnu stranicu i seckajte ga veoma tanko. U tome je stvar, treba da bude fino i tanko, jer tako bude baš hrskavo; ako se brinete oko seckanja, samo uzmite ljuštilicu i ljuštite ga. Tako je verovatno lakše. Mnogi ljudi ne koriste ljuštilice, koriste ih da oljušte šargarepu i paškanat, i takve stvari, a znate, one su sjajne za parmezan i za ovakve salate. Ali da vam kažem, ovo je gotovo, sad ću da to bacim tamo… (u ćasu, bogami nastrugao je veliku gomilu tankih listića celerskih).

Imam ovde baš fini peršun, ravnog lista, sjajan je za salate. Baciću ove gadne stabiljke, ali ću ostaviti ove nežne delove pri vrhu, pa ću sitno da ih iseckam.

- Kakva je razlika između ravnolistog i kovrdžavog peršuna?

Ne znam, mislim ja sam prestao da kupujem kovrdžavi peršun jer se na njemu uvek zadrži više blata, moraš da ga pereš toliko da mu oslabi miris i ukus. Običan peršun mi je definitivno omiljen. (Saseckao je ogromnu vezu i dodao je celeru).

Sad dobar prstohvat soli i bibera, nalijte maslinovim uljem, taman dovoljno da se sve obloži, verovatno oko 4 supene kašike… Sad mi treba lep limun (na pola pa cedi)… Sad to ubacite unutra, divno, pa ću sad ovo da začinim, samo ga lepo promešajte. Sipaću je na veliki tanjir, sipajte je na sredinu, tako, i onda to malo razmestite, treba da je bude po celom tanjiru i tako izgleda bolje… (Stvarno izhleda impresivno, oni nežni tonovi žutog lišća, listići belog korena i tragovi zelenog peršuna)…

Sad ću da joj dodam još par trikova, da bi imala još bolji ukus, tako to je već divno ali hoću da bude još bolje. Imam ovde jedan nar, (e pa stvarno preteruje, ko će još da pljucka koštice?), jeli… Mislim da su narovi prilično potcenjeni. Sad ga samo presecite… i razbacajte to po svemu… Samo ih otvorim i onda ih razbacam sa njihovim sokovima… Jer, one su kao male kapsule, baš su slatke i imaju fantastičan ukus. Mislim da je tako baš savršeno.

Ali hoću da bude malo jača, zante, pa sam zato kupio ovaj fini kozji sir.(Pa jeste… nar bez kozjeg sira… ko poljubac bez brkova). Samo ću da ga izmrvim odgore, mislim da će se to svima dopasti. Ali ću da odsečem ovu koricu jer to malo nervira u salati. (Rukama je iskidao i izmrvio sir svuda po salati). Ne znam da li ću praviti još povrća, ali ovo će im biti dosta. Divno, to je to. (Tek sad je izgledalo čarobno, mada još uvek

ne znam šta će sa košticama nara. Možda su to neke jestive? Možda… na tim trulim zapadima svašta ima.) Fantastično, gotovo je. Baš je seksi.

Da nalijemo ovu bebicu (klo, klo, klo, sipa vodku u lubenicu)…

- Koliko vodke staje u lubenicu?

Pa… negde oko pola flaše (od 0.75 litre verovatno). Ali to zavisi i od toga koliko je velika lubenica (ovo je bila oko 5 kg) ili koliko je mala flaša vodke.

Salata od mladih krompirića avokada i potočarke

Dobro, sad druga salata. Lepota jedna… Samo sam oribao krompiriće zelenim sunđerom, to ih malo ogrubi, a i dobro ih očisti. Skuvao sam ih u ključaloj slanoj vodi, pa ću sad da ih ocedim… Dodaću im maslinovo ulje, limunov sok, so i biber, može i sirće ako volite i sad će to, zato što je grubo i vrelo da popije sve te začine i da dobije sjajan ukus…

Znači dobar prstohvat soli, dobar prstohvat bibera, maslinovo ulje, oko šest supenih kašika (po 15 gr = 90 gr znači oko 800 Kcal, džabe), dovoljno da, znate, obloži salatu… I limun…

- Jel to neki poseban krompir?

Pa, ovo je mlad krompir, bilo koji malo, mladi krompirići su u redu. Sad to poklopi, malo ga protresi da se sve lepo obloži. Neka se to hladi…

Dok se hladi, pa ovo je… Valjda neka retro salata, jeli, jer u nju ide i avokado (2 komada)… A avokado je baš u fazonu sedamdesetih, zar ne? (Nemam pojma, ja sam tada bio u vojsci). U mom poslu je avokado na meniju veoma staromodna stvar.

Da ti kažem šta me baš nervira, više ga niko ne prodaje zrelog, uvek je tvrd. Moraš da ga kupiš nedelju dana unapred, a mislim… mislim da su se navike kupaca promenile od tada.

- Pa kako mu pomažeš da sazri?

Brzo će sazreti u mračnom kredencu, a imam i jednog ludog prijatelja koji tvrdi da treba da se stavi u kesu sa bananom. (Avokado je presekao uzduž, odšrafio polovinu, izvadio košticu, oljuštio koru i isekao uzduž na tanje kriške)

Ben će uskoro stići da mi pomogne, ali… To je njegova žurka, pa tako i treba, osim toga ako neko zna da roštilja, onda su to Australijanci.

- Jel Ben dobar kuvar?

Da, Ben je sjajan kuvar. Skroz je lud. Kuva finu hranu, ali je slab na iznutrice. Kad smo zajedno kuvali, dešavalo se da dobijemo celu svinju u kuhinji, koju treba da istranžiramo, i uvek bi nestala glava. Pogledam u frižider dva dana kasnije, i otvorim jednu veliku kantu, Benovu kantu, a iz nje me gleda velika glavudža ... (ovako, izbuljite oči, otvorite usta i gledajte gore, blentavi izraz svinjske glave dolazi sam po sebi). Bilo je «O, bože, šta radi ovaj?!!» A on bi je potopio u začine i takve stvari, pa bi je odneo kući, i rasturio je na komadiće i napravio neku fantastičnu mućkalicu od nje.

Slušajte, sad se ovo malo ohladilo, (krompirići) i mislim da je najbolja stvar sa ovom salatom to što se pravi u poslednjem trenutku, mislim da je najbolja krompir salata na svetu kad mu dodate malo lišća finokija (tc) ili mirođije sa prozora (Prozor noćas

mora pasti!). Divno, ne treba da bude vrela, nego onako, topla, i mislim da je to čini sjajnom, treba mi veliki tanjir...

Dobro, sad se ovaj krompir ohladio, a začini su se malo ugrejali, uzeću ove malo veće i iseći ću ih, ne treba da budu toliki (ne treba), treba da budu veličine zalogaja. Uzmite avokado i stavite ga odgore. Promešaćemo to za sekund.

- Zar avokado neće potamneti?

Ne, za sekund ćemo ga obložiti uljem i limunovim sokom i tako ćemo ga zaštititi... A sad poslednja stvar...

Smejaćeš se... Potočarka (i to klice direkt iz neke male četvrtaste saksijice)... Potočarka je najomraženija stvar u restoranima, ali ja je volim. (Odseca gornju polovinu cele berbe jednim potezom oštrog noža). Ne znam može se naći u svakom kuvaru iz sedamdsetih, «garnirung od potočarke i veliki komad lososa u aspiku». To je baš, o bože... Mi smo je gajili na vati. Sadili bismo seme u raznim oblicima, u obliku psovki i takvih stvari. Mislim, ukusom liči na rukolu (tja), isto je tako oštra i jaka, interesantna je.

(Stavio je veliku gomilu tih nežnih, meni nepoznatih izdanaka preko krompira i avokada). Sad treba samo sve to da začinimo... Samo promešajte, da se obloži, ideja je da ovo bude jedna opušena salata, samo tri sastojka, nije ništa posebno, nije neka finoća, ali ima prokleto dobar ukus (meša rukama). U svakom slučaju mislim da je dobra za roštilj... Dobra letnja stvar. Sad sve to stavite na tanjir... Divna salata. Pa gotovi smo druže.

Moram da se spremim za roštiljsku groznicu. (Stiže Ben, nosi neki karton piva preko ramena, pretpostavljam australijskog, i dere se kroz otvor za pisma. Džejmi doleće niz gelender, otvara, a iznad vrata, vije se Australijska zastava. To je dobrodošlica, A?)

Doneo si didžeridu, čoveče!

- Posle ću da sviram.

(Penju se uz stepenice, stižu gore, a gore, Džejmi aranžirao koješta u dva plava dečja bazena na naduvavanje puna australijskih džidžabidža, iznad kanap sa zastavicama, ispred, ajkula na naduvavanje, pored, kartoni piva i na počasnom mestu pravi poklon, košulja i flaše piva sa njegovom ličnom etiketom).

- Sjajno, baš si se potrudio... ovo izgleda sjajno.
- Dođi da vidiš ovo.. (Džejmi pokazuje ono pivo)...
- Odlično... ti si majstor... «Benovo roštiljsko pivo»...
- Pa, navali... Srećan rođendan Bene... hajde, sine... (daje mu košulju, lepo zamotanu)... Ooooo!
- (Gleda košulju) Ludilo, čoveče...
- Obuci je...
- Hoću.
- ...

(Stiže drušvo... muzika, saksafon, trube, bas i naravno doboš... roštilj se puši, barbun se smeši, jagnjeći kotlet se rumeni, njih dvojica se guraju oko roštilja, naduvana ajkula se probija u kadar, svi su nasmejani, pleše se, jede se, i naravno lubenica, izaziva početni namrštaj iznenađenja, posle već ide, prava žurka. I naravno, Ben u novoj košulji a Džejmi još uvek na bulke... Živeli!)

Goli rucak 14 Svadbena zvona

Pokvarila mi se veš mašina, zamisli. (Sedi u perionici ispred ogromne veš mašine kao ispred TV). Dolazi mi tazbina, naročito tašta... Otud i stoljnjak i salvete... Zapravo, to nije stoljnjak. To je čaršav od posteljine.

Doći će mama i tata, gospođa Norton i Liza, Džulijetina setra, ona je glavna deveruša, tako da moramo lepo da se skockamo, da organizujemo lepo veče, a istovremeno se, znaš i venčavamo. Moramo da napravimo lepu večeru, znaš jer više nismo deca, sad smo odrasle osobe.

Tata je duplo raznežen, jer osim što se ja ženim, Džulijetin tata je umro pre jedno dve godine, htela je da zamoli nekog da je odvede do oltara, koga smatra ocem, pa je zamolila tatu, iako je to malo čudno. Ali valjda je to zato što njega smatra drugim ocem, pa... On se sav oduševio zbog toga i ...

Ne, biće ona kul, nadam se, ovo (pokazuje na veš mašinu) ću srediti da sto bude lep, napraviću jednostavnu hranu, trebalo bi da to bude lep dan. Uopšte nisam nervozan.

Sorbe (šerbet)

(Ovo traži objašnjenje, kod nas je šerbet karamelizovan šećer preliven vodom i kuvan dok se karamel ne istopi. I samo to. Međutim šerbet je u stvari špinovan šećer aromatizovan raznim voćem, cvećem itd. O tome možda treba reći više ali za sada savet bolje je da ćutimo o tome kad ne znamo ništa).

Napraviću jedan baš lukav desert, znate kako je pod pritiskom sam, dolazi mi buduća tašta, samo hoću da odradim posao. Napraviću sorbe, domaći sorbe, nema ništa bolje, baš je, baš ukusno. Sve se zasniva na šećernom sirupu... Zvuči previše fino, ali je baš prosto, zapravo.

Treba vam podjednaka količina šećera i vode za sirup, ja samo napunim čašu od četvrt litre šećerom, evo, to je oko 200 g šećera, a onda isto toliko vode. To će biti savršeno za oko 4-5 ljudi. Sad ću to da stavim na plin, da ga pustim da provri, neka vri oko tri minuta... Tada će postati divno i providno, pa ugasite vatru i gotovo je. To vam je šećerni sirup, prosto ko pasulj.

Papaja i kampari, a to je, ne znam, mislim da ta kombinacija baš ima stila. Treba vam oko petnaest voćki za ovaj recept. Kad ljudi to kupuju, traže voćke koje izgledaju savršeno glatko i sjajno, traže tvrde, jeli? E, takvo nije dovoljno zrelo, najbolje je ono naborano, odmah znate da je unutrašnjost tamno narandžasta, i slatka i tropska, e, to treba da tražite. Sad ću samo da ih presečem na pola i pojaviće se one divne semenke i ostalo... (pa meni je ovo ličilo više na žuto i smeđe a ne na narandžasto. Spolja okruglasto veličine šljive, tamno braon, iznutra liči na nar, a ukus, pojma nemam).

- Jel se dobro slažeš sa budućom taštom?

Da, da, baš dobro... Sećam se kad sam tek počeo da izlazim sa Džuls, otišao sam tamo da je povedem na prvi sudar, i pitala me je sto i jedno pitanje, odakle si, šta radiš, kako to radiš, sve tako, znaš, sve te gluposti. Mislim da je smešno to što nisam

nervozan zbog ovog večeras, ali nikada neću moći da spustim gard sa taštom, kapiraš? Stalno se trudim da ostavim utisak. Pokušavam da joj dokažem da sam vredan njene kćeri, jeli?

Sad treba da ostružete to meso iz voćki, mislim, bukvalno sve, eto tako (malom kašičicom, stvarno ide lako, jednim potezom, ljusku baca). Eto, unutrašnjost je ostrugana, a sada pogledajte u te semenke, svaka je obučena u košuljicu od divnog tropskog soka, pa sad treba to da mutimo, da bismo ga olabavili, iscedili sav sok odatle. (Izgledale su kao semenke nara samo sitnije i zelenkasto žute, onako providne a u sredini kao neka crna koštica). (Muti).

Taj sirup vri već tri minuta, ostaviću ga da se malo ohladi... Treba da se ohladi na temperaturu frižidera (valjda sobnu), ali ja moram da žurim, neće mu ništa biti. Sledeća stvar koju ćete uraditi, kad to završite je da sve tresnete ovde... (u onaj rastopljeni šećer, sklonjen sa ringle). I sad malo promešate i to je...

- Voće ne treba da se kuva, jeli?

Ne ne treba da se kuva, zato je verovatno bolje da se sipa hladan sirup, jer tako voće neće ličiti na džem, znaš. Ali i ovako je ukusno, tu ja malo varam. Imam tu i malo kamparija, za ovaj recept treba vinska čaša, samo da začini, znaš, nećemo da se svi obleje od kamparija. Znači, samo... to je apsolutno fantastično. (Šta mu bi? Stvarno je odmerio čašu... Proba prstom.)

Još malo toga i dobićete pravi alkoholni punč, onaj koji udara u glavu, a ovako je baš savršeno, pa ću sad pola ovoga da prelijem u tu činiju. Hoću da se rešim dela koštica, jer, iako volim da vidim poneku, ako ostavite sve, onda ćete ih stalno krckati. Divno je kad povremeno krcka, pa ću da sipam to ovde i da ga propustim kroz cediljku. Samo ovako, znate, procedite ga, (gnjavi ga kašikom po cediljki). Ako to budete radili minut ili dva videćete kako sva ona lepota silazi sa crnih koštica i prolazi kroz cediljku.

- Od čega još može da se pravi sorbe?

O, čoveče, možeš od čega god hoćeš, može od jabuka, krušaka, breskvi, grejpfruta, limuna, ma bilo čega, neki ljudi prave čudne i neuobičajene stvari, na primer umesto voća koriste čaj, prave napitak od zelenog čaja, i dodaju i sveže listiće majčine dušice, i raznorazne čudne stvari. Setite se samo da su najjednostavnije stvari najbolje, kao papaja i kampari. To je baš dobra kombinacija, znate. Dobro to izgleda divno. I sad vidite ovaj gustiš (podiže cediljku i pokazuje odozdo), samo prstom prođite tuda, bacite te koštice, a ove ubacite unutra.

Tako, sad ću da ga zamrznem. Ima tu i jedan trik, stavite posudu u friz jedno sat ranije, to znači da je baš hladna i da će ostati hladna. I ja sad tu sipam ovaj sorbe, nije topao, više je mlak, sipam ga tu (sad stvarno jeste crvenkasto narandžast) i tresnem ga u friz. Trik je u tome što možete to da ostavite da se smrzne, i biće relativno meko i divno, ali vi želite da bude baš dobro i lako, pa posle sat vremena zamrzavanja kada se prilično stegne, uzmite viljušku i promešajte ga energično, videćete kako ona baš tamna narandžasta boja postaje malo bleđa, a to je zato što je u nju ušao vazduh. Očigledno, ako unutra ima i malo vazduha, da će kad se bude topilo na jeziku biti baš... seksi. Sad samo da ga stavim u friz, a da ne prospem. Divno, druže. Gotov recept, prosto ko pasulj. Ima tu i malo alkohola (greškom sam napisao, alkoFola, sjajan lapsus) (poslužiće kao antifriz da se baš ne skameni u frizu), svi će biti malo klimavi, baš lepo.

Finokio, povrće za uz ribu

Napraviću ekstra jelo od povrća večeras, uz ribu, iskreno, ne treba mi, ali dolaze matorci a oni vole svoja dva jela od povrća, pa ne želim da budu uskraćeni. Ali ovo je fantastičan recept sa finokiom, finokio je sjajan, znate. Kupio sam ove tri velike glavice na pijaci, ali može da se nađe i u supermarketu, ove su baš debele, ja im samo skinem stabiljke, (Ovo je nešto kao glavica crnog luka, samo bela, kao da je mladi ali sa svetlo zelenim repovima kao keleraba, znate kelerabu, ono kao kometa repatica), evo ovako, na svakom, to možete da bacite, ali zadržite ove zelene listiće sa kraja zato što imaju divan ukus, (listići na kraju stabiljki liče na mirođiju), a i lepo izgledaju.

Finokio se fantastično slaže uz ribu, a istovremeno, to je baš čudno, i uz jagnjetinu, ili svinjetinu, a i uz piletinu. Mislim, to je prilično svestrana stvar, s tim baš imamo sreće. Mislim da je ključna stvar to što finokio ima ukus koji liči na anis, svež neki ukus, a kad ga skuvate, ispečete, ispržite, obarite, kako god, dodajte malo putera, maslinovog ulja, malo začina, i na konju ste, ne treba da komplikujete stvari. Ne treba da ga pokrijete, da ga maskirate drugim ukusima, a ja ću sad da ga...

Iskreno, isecite ga kako god hoćete. Ali ja volim to da radim na poseban način. Sečem komadiće 1 cm debele (uzduž), jeli? Pogledajte, mislim to je... Meni je to baš seksi, ako znate šta mislim. (Znate li?). Samo malo jestivog korena da sve to spoji... I sad to ubacim u pleh... Ovaj lisnati deo iseckate, ima divan ukus takođe, (to ona mirođija) neki ljudi to bacaju, ali greše. Dodaću tome i beli luk, iseckan, za ukus, tek da daje ukus iz pozadine, zapravo. Tako, sad kad je to sitno iseckano, ubacite ga ovde, pa ga izmešajte, dodaću mu so i biber, treba ga dobro začiniti, pa sve lepo izmešajte (meša rukama).

Sad mi za to treba i malo putera. Uzeću oko četvrt pakovanja, iseckajte ga na male kockice, pospite ih posvuda, samo ga iseckajte. Po celom plehu, divno. Sad to možete da stavite u rernu, ispeći će se i biće divno. Biće zlatno odgore, baš fino. Ali ja hoću to nečim da povežem, za to vam treba neka tečnost, a neće škoditi da tečnost bude ukusna, pa sam uzeo malo vermuta, znaš? Treba mi oko dve čaše toga (toči iz flaše a palacm reguliše mlaz).

- Još alkohola?

Još alkohola, druže, bićemo... Biće mrtvi pijani do kraja obroka. Popadaće u nesvest. Ali možete da sipate i belo vino, a može i malo vode, znate, šta god poželite. (Za svaki slučaj da prokomentarišem, ne bojte se alkohola u kuvanju to sve ispari pri zagrevanju i ne ostane ništa od alkohola samo malo arome i ukusa). Stvar je u tome što će to sad da se peče, a puter, so, biber i beli luk će se pomešati, a znate kako se puter slaže sa vinom, to će biti pravi sos, zar ne? Biće baš divno.

Sad bih to mogao da bacim u rernu i bilo bi divno, ali ja ću da uzmem i komad papira za pečenje da ga zgužvam, stavim pod česmu, pokvasim... Biće sasvim mokar, a vi sad mislite, «Pa šta će ti to?» Time ćete da ga pokrijete, i ovako ćete da ga ušuškate, skoro kao ušuškavanje u krevet, znaš, laku noć, druže, lepo spavaj... Zavucite to i sa strane, i zamislite sad pečenje: papir je tanak, pa će se ispeći i odgore ali će para, umesto da izvetri i ostavi nam suvo povrće, da se pretvori u kondenz i da ponovo

padne dole. Biće baš ukusno, predivno. Peci ga u rerni pola sata, četrdeset minuta, na oko 220, 230 stepeni.

Slušaj, zaboravio sam... (trči u zamrzivač) Divno, gotov je sorbe, hladio se sat vremena. Uzeću viljušku... Vidiš kako je sad prilično meko... To nam govori da će, ako ga sad ulupam viljuškom, biti fin i vazdušast, znači, ovo je trenutak kad treba ubaciti malo vazduha u sve to, da bi bilo još lakše i nežnije nego sada. Divna boja... Predivna boja. Voleo bim majicu te boje. Uz par zvoncara. (Energično meša viljuškom). Dobro, vidi ti to, izgleda da je veće, postalo je bleđe, jer je ušao vazduh... (bogami baš se potrudio mešajući, oznojio sam se dok sam ga gledao).

Kuvano sočivo sa spanaćem

Ovo je sjajan recept, sadrži skoro sve, po meni je to savršen recept, večeras hoću da se pravim važan, hoću da izgleda dobro. Recept je savršen zato što je ukusan i divno izgleda, a priprema se brzo. To je sjajno. Imam ovde malo sočiva, to je obično sočivo, džab-džabe, sušeno, ubacio sam ga pravo u ključalu vodu, bez soli, bez mirisnih trava i začina, samo ga najprostije barim.

- Zašto nisi posolio?

Zato što od soli ljuska sočiva postane tvrda, pa nije dobra za jelo... To je dobar trik, dušo.

Losos u pršuti

Imamo ovde šest divnih fileta lososa iz ribarnice. Zamolio sam da mi iseku filete od cele ribe jer volim debele. Vi možete da kupite i one male, ali ja volim da gledam dok mi seku, znate, tada su baš sveži. U bašti (na prozoru) imam finu limun-majčinu dušicu (šta je sad to?). Stavite i običnu majčinu dušicu, ali je divno kad je gajite na prozoru, jer možete da kupite rasad za džabe, a limun-majčina dušica ne može da se kupi u supermarketu, a ima neverovatan ukus. Predivna je, ozbiljno, divan ukus.

Sad ću malo da je operem, jeli, ubraću samo listiće s vrha, a stabiljke ću da bacim. A onda ću da je izmrvim u avanu sa dobrim prstohvatom soli. So je abrazivna, a to je dovoljno i da blago posoli ribu. Ne treba vam previše, jer imate i pršutu, nećemo da bude previše slano. I sad to sve dobro istucite, ovo je po meni najbolji deo kuvanja, uzmem moj avan, sveže začine, i gotovo, druže, znaš, to mi se sviđa kod kuvanja. Dobro, sad smo dobili zeleni pire (pastu), dodaću tome taman dovoljno maslinovog ulja da pretvori dušicu u začinjeno ulje, pa sad to prelijte preko ribe, potrudite se da sve istresete iz avana, pa prstima nežno utrljajte to ulje u ribu. Kad se riba bude pekla, prvo e reći: «Up, Hvala lepo, malo majčine dušice i maslinovog ulja, bravo druže.» Sad još malo bibera, ne previše...

Kupio sam i pršutu (Parma ham, šunka iz Parme, tek da se zna, za one sa jeftinijim ulaznicama). Otišao sam u radnju i tražio da mi je iseku fino i tanko, kao i obično, rekao sam, «Jel mogu da probam, molim vas», baš je fantastična, prošarana je masnoćom, biće fina i hrskava... Treba samo da je stavite preko ribe, da uvijete filete u nju, ona je slana i dimljena, ali ne previše, tako će preći svi ukusi na ribu, što je divno, a ona će postati hrskava, što je super, jer tako dobijete hrskavu pršutu i baš mekanu ribu. Ona takođe štiti ribu da je ne biste prepekli. Staviću dve ili tri šnite pršute na svaku, i to je to. Dobro to je divno... Gotovo je zapravo. To sad može da

stoji u frižideru, ako želite da ga pečete uveče, možete to da spremite za desetoro, za dvoje... prosto ko pasulj. Prelići ga odgore sa malo maslinovog ulja, da bi pršuta bila baš hrskava i to je to druže. Strpajte to u rernu, na najjaču vatru, na 230, 240 stepeni oko 5, 10 minuta, u zavisnosti od debljine fileta...

(nastavak –
Kuvano sočivo sa spanćem)
Da proverimo, ovo verovatno nije gotovo, da pogledamo... (otklapa šerpu u kojoj kuva sočivo)

- To je sočivo?

Da, sočivo. (Proba) Ne, gotovo je... Kad je kuvano i meko, otresite se većeg dela vode, ostavite samo 6,7 supenih kašika vode. Dok je još vrelo, kao neki sunđer, sipajte i maslinovo ulje, taman toliko da ga razredi... Da vidimo... Divno, sad je to fino i sjajno, jeli, sad treba da radimo brzo, dok je vruće, jeli?

Treba mi, recimo, jedan i po limun, skoro kao začin za salatu, u stvari, isto je. So biber, maslinovo ulje, limunov sok, dobar prstohvat soli, evo ovoliko otprilike, biber... a imam i neke sitnice koje sam kupio kod Berija. Imam lep peršun, pa ljubičasti bosiljak, sad ga ima svugde i zeleni bosiljak, tu je i mlad spanać koji je fantastičan jer može da se jede sirov u salatama, a u ovome je fantastičan, samo stavite dobru šaku toga, a sočivo još uvek ključa, brzo sam radio, pa će ta vrelina iz sočiva skuvati spanać, a to je fantastično. Vidite već je uvenuo, za samo 30 sekundi, sad ću ovo malo da isečem, samo malkice i da ga stavim u sočivo. Iseckajte malo trava, samo malo, da pojača ukus, (bogami po šaku od svega, oba bosiljka i peršun), malo peršuna osvežava stvar. Sad to stavite unutra (u posudu sa limunovim sokom i uljem), a spanać je već skoro kuvan.

Sad ću to da poklopim, savršeno je skuvano, baš sam zadovoljan i sad poslednja stvar, koja će sve povezati, a to je kiselo mleko, to je baš zdravo, biće kao sos od nane za jagnjetinu, to je najbolji deo. Sad treba da dodam malo soli i bibera, znači, dobar prstohvat soli, malo bibera i odjednom to više nije nešto za doručak ima sjajan pomalo jak ukus, ne previše jak, nego fin i svež, sočno jak ukus, fenomenalno (meša kašikom), to sipajte preko lososa, pršute, sočiva i spanaća, topi se ulazi svugde osvežava...

Predjelo od testenina sa vongolama i pancetom

Sad ću da napravim jelo od testenine za predjelo i biće baš fino, sa vongolama, njih će da sredi tata, a imam tu i malo pancete, to je dimljena italijanska slanina (to je vakuum pakovanje, vrlo tanke trake, vrlo mesnate pancete, skoro kao pršuta). Sad razdvajam ovu pancetu na trake, možete da koristite i običnu slaninu, biće dobro. Ali panceta je fina i tanka i to je italijanska stvar, mislim da oni to rade najbolje.

- Jel te vongole imaju bradu? Kao dagnje?

Ne, nemaju bradu, treba samo da ih operete da se otresete prljavštine, i da izbacite otvorene školjke, one su mrtve, a njih ne treba da jedete. (Zapamtite ovo, nema zezanja otvorene školjke mogu da vas potruju, bacajte bez oklevanja).

Ovde imam jednu veliku šerpu, stavio sam je da se zagreje, a tu je i lonac sa vodom... Za testeninu, treba vam prstohvat soli za vodu, inače će imati grozan ukus. A sad... Stavio je na ringlu drugu šerpu) Ovde ću da sipam malo maslinovog ulja da se ne bi

lepilo, a pancetu sam malo iscepkao, baš je fina, dimljena. Fina i tanka. Hoću da je pržim da bude baš hrskava i zlatna. Tata... oljušti mi dva čena belog luka, i sitno iseckaj, molim te (reče on seckajući ljtu crvenu papričicu, sa sve semenjem).

Imam ovu testeninu (uzima neko pakovenje, špageti valjda), baš je fina, 500 gr, to je predjelo. Biće dovoljno za nas 6, samo ću da je ubacim u vodu. Treba joj 6 minuta da se skuva, možda i malo manje, videćemo kako ide, a ovo je je sad prilično seksi i hrskavo... Tata ubaci tamo beli luk, molim te. Dobro, beli luk sad izgleda fino i zlatno... (promeša beli luk i porumenelu pančetu i preko toga izruči one oprane i oceđene školjke, vongole).

Tata, otvori malo vina, molim te, izvini zaboravio sam. Sad to promešajte, imam i malo papričice, ubacite je u to, jedna papričica, fino. Treba mi sad malo vina da ne bi zagorelo. Požuri tata... dve čaše, otprilike. (Sipa iz ruke). Sad malo peršuna. Ovo je sad skoro gotovo, ali tu ima i jedan trik u vezi sa peršunom, znam i jedno jelo slično ovome bez pancete... Jeo sam to u Italiji i bilo je tako ukusno... (Uzima peršun). Oni su počeli od stabiljaka, sitno su je iseckali, a stabiljke su neverovatno slatke kad se isprže, a i mirišu divno, a kad su se približili lišću, počeli su da seku krupnije, izgledalo je grublje... Znate, takve stvari, kao na primer malo stabiljke, celu stvar čine još slađom, fenomenalno je. Dobro, to je savršeno, ugasiću sad vatru, (zamače prst, proba) sad ima baš prirodan ukus. (Sad i ćale zamače prst međ kupuće školjke, mmm), divno. (Štipka špagete da vidi koliko su al dente) Gde si stavio đevđir? Dobro, ovo su lingvini, i to je prilično... Mislim, špageti su divni, ali lingvini... (Sipa ih u cediljku, na prvi pogled ne vidim razliku) Na njih se zalepi više sosa.

Sad još jedan trik... Ove školjke su se otvorile... Umesto da tu samo ubacite testeninu i da sve pomešate, da meso ispadne iz školjke, pa da dobijete tonu mesa, tonu školjki i tonu sosa, vi prebacite školjke na jedan kraj, (naginjanjem sa blagim trešenjem šerpe, pa kontra nagib) a kad se tečnost bude vratila na drugi, dobićete samo sok sa jedne strane i to je sjajno. Znate sos je super. Uzmite malo maslinovog ulja, neko kvalitetnije, jače jer mu to daje dobar ukus, pa onda uzmite testeninu i stavite je na ovaj kraj bez školjki, na sos, probao sam, ne treba više soli, ali možda malo bibera (po testenini), samo malo i to je to, samo sve to pomešajte, obložite testeninu tim divnim sokom, da bude sjajna i divna (sve ne dirajući školjke).

- Tako je, ako sve pomešaš, meso ispadne iz školjki... (reče Tata)

Promašiš celu poentu, jeli? Sad mi treba peršun, sve to, samo ga ubacite unutra i sad možemo da počnemo da mešamo (ovoga puta misli sa školjkama). Miriše divno, izgleda divno, a tek boje... Da je poklopimo na par sekundi... Hajde sad da sredimo ovo i da spremimo za devojke.

(Dakle, poređali su par hiljada sveća po ivici kružnih stepenica, ugasili svetlo i tako dočekali taštu. Onda su pukli šampanjac kao aperitiv, pa predjelo testenina sa školjkama i onda je u velikie tanjire aranžirao, prvo parče lososa u pršuti, pored dve kašike sočiva sa spanaćem pa je to išarao onim začinjenim kiselim mlekom odozgo. I kao treća stvar na tanjiru, onaj pečeni finokio, zaliven sopstvenim sokom. Posle po kugla onog sorbea (da ne kažem šerbeta jer će se to ovde pogrešno protumačiti), stvarno narandžastog, od kamparija valjda. Može.
E, a tašta, ko Ledi Di, bogte! Ona i ćerka joj izgledaju kao da su jedna drugoj mlađa sestra.) ☺

Goli rucak 15 Selidba

Da ti kažem, selidba je užas. Pravo smaranje. Gde mi je... Nemam šporet, moraću da kuvam na rešou za kampovanje.

- Kuvaćeš u sred selidbe?

Da. Da izvadim gril-tiganj. Sad ću dobro da ga zagrejem, napraviću poštene sendviče za momke, ubiše se od posla.

Sendviči od junećih šnicli sa roštilja

Ovo je baš jednostavno. Pogledaj samo, fina šnicla. Šta mi treba... Treba mi jedna od ovih kesa. Ove kese su baš od pomoći to su one sa «rajsferšlusom». U njima ću da istučem ove šnicle. Kupio sam finu šniclu od 300 gr. Preseći ću je na pola. gurnuću je ovamo (u tu kesu, ma može i obična kesa), sad malo soli, pa mnogo soli, zapravo, i biber i onda malo ruzmarina... Samo ga malo operite (ubrao je stručak iz plave saksije).

Kupio sam obične šnicle, od buta. Staviću malo listića ruzmarina odgore i odole, pa ću malo da je istučem... (Tuče pesnicom). Ove šnicle potiču sa kravine zadnjice, a file ide duž leđa, kao i rozbratne. I znate, pošto krave šetaju okolo po ceo dan, (demonstrira kako krave šetaju zadnjicu po ceo dan), a ne pomeraju im se leđa, samo zadnjica i noge (i to pokazuje), ovaj deo (pljes po guzi sopstvenoj) se baš mnogo kreće, pa je malo tvrđi. (Možda nekome treba dopunsko objašnjenje, meso je mišić, a mišići koji se koriste su razvijeni, jaki, odnosno tvrdi za razliku od mišića koji se ne koriste, oni ostaju mekani). Ali osim toga je i ukusniji, pa... Kako vi hoćete, zapravo.

Veliki ljubitelji mesa znaju da je od buta najbolje. Samo da uzmem tanjir... Vidite sad smo je omekšali, prilično smo je istukli sa ruzmarinom i solju i biberom, ali najvažnije je to što je sada fina i tanka, pa će baš brzo da se ispeče. Sad ćemo tako i ovu drugu. Opet isto... To je baš brzo, volim ovakvo kuvanje, Bude odmah gotovo.

Ne morate pesnicom, uzmite sataru, čekić za meso, malj ili kako ga već zovu... (a ja ću da dodam, može i flašom, praznom, recimo pivskom, tucite dnom, toga uvek ima u blizini). Koristite bilo šta teško, može i tiganj ili tako nešto. Ali ovako je baš dobro, sve se zavuče unutra u meso, a ne morate ni da izađete da kupite pesnicu, jeli, imate po jednu na svakoj ruci... Divno, pogledaj samo, fina i tanka. Sad ću da sipam malo maslinovog ulja preko mesa, ne mnogo, samo kapljicu (pa nije baš ni malo). Sad ću da ga utrljam. Ne treba vam gomila ulja zato što će sve da se zadimi. (Znači od puno ulja se puno dimi, zapamtite).

Biće divna i meka. (Baca je na roštilj, cvrrr, kššš...) Obožavam taj zvuk. Pravo na to.

- Uvek se plašim da će da mi se lepi.

Nemoj da brineš, što je vrelije, manje će se lepiti (zapamtite). Mnogi ljudi kupuju ove gril tiganje i stave ga na malu vatru, a treba da ga stave na najjaču, na pun plamen, da ga greju jedno 6 minuta da bude sasvim vreo, i tek onda možeš da dobiješ onaj fini oprljeni ukus koji zapravo i želiš.

Kupio sam i somun, kupio sam ga juče, a on kao da se brzo ubajati. Imam za to malo trik... Ako ga ubaciš u rernu na jedno 5 minuta, od bajatog ponovo postaje fin i vlažan. (Možda da ga malo i navlaži prethodno).

Divno, pogledaj ovo, odmah bude gotovo. (Okreće ih, lepo se vide rebra od roštilja).

- Kakvi divni tragovi...

Opa, malo plamena (to se zapalilo ulje koje se odgore skupilo i zagrejalo, pa kad je okrenuo šniclu palo na vreo roštilj i zapalilo se, masnoća gori). Izgleda baš profesionalno. Divno. Dobro, samo ću da prevrnem ovaj hleb. Sa te strane se zagrejao. Dobro sad ću samo da operem ovaj tanjir. Kad budu gotove treba da se odmore jedan minut (zapamtite) jer će zbog toga postati sočne i meke. Ako odmah počnete da jedete, biće malo žilave. Ali pogledaj ih, sad su gotove, pogledaj taj sok koji odmah curi s njih, (mmm, bogami i s mene), pogledaj, divne su (ijaoooj, jeste!).

Sad sipaj malo maslinovog ulja odgore... (ja da dodam da ne bi bilo loše u to ulje dodati par kapi vinjaka ili sl). To je mali začin. Imam ovde i jedan lep limun. Presecite ga na pola, pa ga iscedite preko. Izgleda baš dobro druže. (Radnici unose nameštaj, dah im se preseca od prizora, oči kolače, a Oliver ih pita:) «Jeste li dobro?», (Da, da. odgovara jedan i odlazi, a Oliver nastavlja, u kameru) «Još ne zna da je to za njega».

Kad to završite, uzmite hleb (duguljasti somun) i presecite ga ovako... (Uzduž, ali ne do kraja, treba da se otvara kao knjiga). Ovo je kao neka užina za Skubi Dua... Sećate se Skubi Dua i njegovih velikih užina? (Otvara somun) Pa, ovo je isto. Sad smo ga otvorili, fin je i vruć iznutra. Malo maslinovog ulja odgore i odole (posipa po otvorenom somunu) i onda važna ključna stvar, jeli... Francuski senf, dižonski. Pogledaj ga ovo je hard kor. (Zahvata nožem iz teglice priličnu količinu).

- To je baš mnogo...

Da. Ali neće biti previše ljuto, biće baš kako treba. Razmažite to po donjoj strani. Imam malo fine rukole (raspoređuje listove po hlebu)... I sad meso, stavite ga posvuda, možda malo da ga iscepkateda bi stalo... Pogledaj ga, to je divno. Pogledaj sad ovaj tanjir. (U kome je stajalo meso, a unutra puno sosa, od mesa, ulja i limuna). Ovo je važan deo. Vidiš svu ovu divotu na dnu, a? (Malo je promešao i zalio meso na senviču i poklopio ga). Sad kad ste ga time prelili, samo zaklopite hleb odgore, pa će upiti sav taj divan sok.

Isecite ga. Divno. Kako je ovo dobro, a? Sad da to premestimo ovde i eto ga, druže, najbolji... sendvič sa mesom na svetu, pogledaj samo... (Premešta ga na okruglu dasku poslužavnik. U kadru su sve češće radnicui koji unose nameštaj i gledaju šta on radi, i onda, Hamlet moment), Evo izvolte momci.

- Hvala druže.

Testenina sa kliker paradjzom, krastavcem, maslinama...

Dobro jel mi vri ta voda? Vri, sjajno. Stavite par šaka testenine unutra (neke školjkice, pužići) i šta mi još treba... Da Džuls je bila fantastična, mislim, sve je sjajno organizovala. Ja ću da pustim momke da obave posao, pa ću da nam skuvam jedan fini ručak. Samo hoću da izvučem Džuls odavde i da uživam u malo mira, kapiraš?

Staviću u ovo par čenova belog luka. Ovo je dobar savet, jer, ako stavite par čenova u ljusci da se kuvaju s testeninom, to će biti osnova za odličan sos. Imam ovde fini bebi-

paradjz (oni klikerasti grozdovi), žut i crven. Samo ću da ga presečem na pola i onda ću da ga iseckam. Salate od testenine su najbolje za trošenje paradajza osušenog na suncu iz frižidera, za masline, inćune i takve stvari. Sad sve to iseckajte, treba da bude sitno. Eto zato ja volim kuvanje, baš je dobro zezanje, kapirate? Lepo seckate i, znate, mislim da kuvanje opušta, Čak i u ovakvom haosu.

Gde mi je...? O bože evo opet... (traži po kutijama) Imam jednu od ovih sjajnih tegli, dobre su i za piknike. (Sručuje seckani paradajz u tu teglu) Treba vam sav taj sok. Divno pogledaj to. Krastavac, trebaće mi samo pola. Iseckajte ovaj krastavac... Pogledaj samo, fino i sitno. Divota. (secka na kockice svež krastavac, sa sve korom). Krastavac, paradajz, vlašac...

Vlašac je stvarno dobar. Ne koristim ga mnogo, iskreno, mislim da mi se smučio kad sam bio mali, jer je moja mama gajila gomilu toga i terala me je da ga jedem sirovog. (To su zelena pera, tanka i okrugla, liči na mladi luk i jeste neke vrsta ali toga kod nas nema). Onda bih šetao okolo i smrdeo na luk po ceo dan. Verovatno ću iskoristiti pola veze.

Imam i malo maslina. Samo ću da izvadim koštice, pa ću i njih da iseckam (crne). Mnogo su bolje sa košticom. Znam da je ovo smaranje ali traje 20 sekundi, a pričamo o mnogo više ukusa, nego kod onih par gumastih stvari bez koštice koje liče na masline (zapamtite). Kad izvadite sve te koštice treba sitno da ih iseckate. Ne treba da vam u to upadne koštica, a ako vam upadne, čućete je, evo ovako... (secka) Evo ga. Još jedna, danas baš nisam u formi. I još jedna... Kakav tupadžija! Bar znate da ih ima kad seckate. Daće joj dobar ukus, a izgledaće seksi takođe. To ide unutra (bogami bila je puna šaka maslina), a imam ovde i malo finog bosiljka. Treba mi samo pola veze, u stvari (takođe šaka).

Da proverimo testeninu... Nije kuvana, čak nije ni al dente (italijanski, na zub, što znači da kad se pregrize pruža mali otpor). Ako sasvim skuvate testeninu, biće savršena u tom trenutku, ali kad budete stavili sos na nju, i bude stajala sat vremena da bi postala baš ukusna, biće sva mlitava i gnjecava. Nemojte je skuvati do kraja, prelijte je hladnom vodom da bi prestala da se kuva, pa će u trenutku kad usisa sve one divne ukuse, sve povrće, sve začinskle trave, posle sat vremena biti savršena.

Sad ću da izvadim ova dva čena belog luka. Skinite mu ljusku, stisnite ga i dobićete kašu. Sad uzmite prstohvat soli, trebaće vam i viljuška... I sad izgnječite taj beli luk, dobićete fini pire. Ovo nije kao beli luk, ovo je baš suptilno, blago... Šta mi treba? Treba mi... Evo, iskoristiću ovo.

- A šta ti to radiš?

Šta radim? Pravim sos. Ostružite sav beli luk, lepo ga izgnječite, ubacite ga ovamo (u staklenu činiju) i sad ćemo od toga da napravimo sos, biće apsolutno fantastičan. Imam ovde i jako maslinovo ulje, a trebaće mi i vinsko sirće. Treba vam oko 6 supenih kašika nerafinisanog maslinovog ulja (u, jee, to bi ovde retko ko mogao da jede), to će biti više nego dovoljno, i onda 3 supene kašike... u stvari , ne, samo dve, zato što tu ima i malo soka od onog paradajza (koji je jelte, kiseo). Ali treba mi i crni biber. Ubacite ga u sos. Malo ga umutite. Onda ga probajte (umočio je mali prst). Fino. Sipajte sos tu (preko paradajza sa travama i ...), sklonite ovo i onda promešajte. To je divno. Dodaj mi testeninu (koja se još uvek sedi u cediljki).

- To je sad procеđeno?

Da, proceđena testenina. Hladna. Sad da nađem mocarelu. Kupio sam malo ovih bokaćina ili kako ih već zovu, to su vam mini mocarele (kao ping-pong loptice). Samo ih ubacite unutra, jedno 4 komada. Onda poklopac, pričvrstite ga... (Meša posudu pa je otklapa da vidi). Pogledaj samo to je fenomenalno. Za dva sata će ukus biti fantastičan. (Spremaju se, poneli su salatu, sedaju na vespu i odlaze negde u prirodu, sedaju i jedu salatu. On je nagovara da sutra naprave žurku za useljenje, ona se opire, ali na kraju popušta. Zbog teve, ili zato što smo svi navijali za njega, ko zna?)

DA, rerna radi. Ajde, dušo. Dolaze mi neki prijatelji na malu žurku za useljenje, pa moram da ih nahranim, ali ću se držati prostih stvari. Dobra činija čilija, malo salate, malo sira, hleba i to je to, u stvari. Idem u kupovinu i biće lako, druže...

Čili kon karne (što će reći paprike sa mesom)

Dobro sad ću da napravim čili kon karne. To je jedna od stvari koja je najčešće očajna u ovoj zemlji, znate, prave ga jezivo. Ja ću napraviti pravu stvar. Treba mi 4 glavice crnog luka.

- Baš neočekivano od jednog kuvara.

Da, ali znaš, moj problem s tim što sam kuvar je to što svi misle da će kod mene dolaziti na neke fine večere. I znaš šta, ima nečeg hrabrog u pravljenju osnovnih stvari, na primer riblje pite ili čilija kon karne, ili pečenog krompira u ljusci, a da ispadnu baš dobro. To je kvaka, zar ne, da napraviš nešto što jedu svaki dan, a da ga napraviš baš dobro i da to bude nešto posebno (pa to vam pričam godinama). To je moja vibracija.

- Baš u stilu sedamdesetih...

Mislim to ti je taj retro fazon, zar ne, čili kon karne, zvoncare, znaš, afro i sve to... Ali znaš, čili kon karne će biti savršen za večeras. Kuvam ga za 20 ljudi. Kad sam već tu, uzeću malo belog luka. Gde li sam ga stavio... evo ga. Kao da trenutno živim u podrumu.

Koristiću moj multipraktik za ovo, sjajan je zato što to znači da ne moram da seckam, ne moram da plačem i moram da operem samo jedan lonac. Dobro, sad crni luk, samo ću ga preseći na pola da stane u mašinu, beli luk... Poklopite ga... (Drrrrr) Divno, pogledajte samo. Uzmi sad luk... Treba vam oko 5 kašika maslinovog ulja (sipa u veliki lonac), i fini vruć lonac, ne previše vreo (u to sipa iseckan luk iz blendera). Dobro, neka se prži, malo ga mešajte... Ne treba da porumeni, treba samo da pusti vodu i da postane baš fin i sladak. Neki ljudi ubace luk, a onda i sve ostalo, pa to počne da se kuva i onda dobiješ kuvani crni luk, koji ništa ne valja. Pržite ga malo, tako će biti ukusan (zapamtite).

Sad ću da dodam ovaj kim i čili prah. Treba vam dve prepune kafene kašičice kima, tako, prepune. Dok se luk prži, malo ćemo prepeći začine, da bi isterali iz njih najbolje ukuse (ovo je bio mleveni kim, ne u zrnu, direktno iz kesice, možda to nije samo kim jer to on obično sam stuca u avanu???). Sad čili (recimo ljuta tucana paprika, samo koliko ljuta?), ovo je veoma važno. Treba vam 4 ravne kafene kašičice, ni manje ni više. Jer, ako stavite previše, biće previše ljuto, a ako ne bude dovoljno ljuto, to onda neće biti čili kon karne, znate, sad ćemo malo da ga promešamo.

Kad vam dolaze ortaci, i znate da ćete popiti po par pića, čili kon karne je sjajan, jer uđete na vrata i tras! Miris je odmah tu i super je, čulo ukusa odmah proradi, i odmah kažeš, «Daj ovamo pivo».

Dobro, ovo je važna stvar. Kupio sam komad mesa od vrata, (valjda junetina) što je stvarno dobro, jer je ukusno i jeftino. Pogledaj ga samo. Baš je seksi. Ovo je ključna stvar, jer ako odeš i kupiš mleveno meso, ne znaš šta je zapravo u njemu, može da bude svašta, znaš. Tako da ja uvek odem tamo, kupim dobar komad mesa od vrata ili mesa za gulaš, znate da može da se vidi i malo bele masnoće, crveno meso, pa ga onda sami sameljite. Ja ga samo stavim ovde i meljem (isekao ga je na komadiće kako bi moglo da stane u multipraktik)... Vidite šta ispadne, dobijete mleveno meso, ali takođe i malo veće komadiće kao što je ovaj (znači po malo, ne skroz). Tako da imate i sitno i krupno.

Sad da promešamo... (Sipa mleveno meso u lonac sa lukom i začinima i meša). Sad tu ne treba da... Papričice! Sad sledeći trik. U običnim receptima biste stavili paradajz pire, ali ja ga mrzim, užasno me nervira. Uzeo sam malo paradajza osušenog na suncu sa uljem, jeli (zašto toga kod nas nema? Hajde da to proizvodimo i obogatimo se.) i sad ću da ga sameljem. Tako ćete napraviti svoj pire, što je mnogo ukusnije. Kupio sam i malo svežih papričica, baš su dobre, kupio sam tri.

- Znači stavićeš i sveže i sušene papričice?

Da. Zašto , jel ti to čudno?

- Pa... to je mnogo papričica.

Zapravo, nije. Ako uzmete finu svežu crvenu papričicu, presečete je na pola i izvadite semenke da ne bude ljuta, dobićete jedan mirisan ukus papričice. Znaš na šta mislim? To je kao... To je baš fin kontrast. (Dodao je svežu očišćenu papriku u blender i još malo izmiksao). Sad ćemo ovo da ubacimo tamo. Ti sitni detalji ga čine fantastičnim, umesto da bude dosadan (sipa sadržaj blendera preko mesa koje dinsta).

Divno. Sad još jedan trik. Samo jedan mali štapić cimeta... Jer ako u to stavite štapić cimeta, samo jedan štapić, nemojte ga lomiti, samo ga tako ostavite i izvadite na kraju, ali morate biti pažljivi, jer kad ga je previše, liči na neki lek, a sa jednim štapićem bude divno. (Bogami štapić je bio nešto veći od prsta).

Šta je sledeće? Imam ovde paradajz iz konzerve, pa ću da ga sipam unutra... (valjda pelat) 4 konzerve paradajza (tja, sad kolike su? Nešto manje od pivskih, recimo po 2.5 dcl) Sad ću da uzmem jednu konzervu i napuniću je vodom. Jelo sad ima savršenu gustinu, ali će posle sat vremena kuvanja otprilike ovoliko vode ispariti, pa ću sad da je sipam, što znači da će svi ukusi da krenu. I to je to. Poklopite ga, dajte mu sat vremena, a tokom poslednjih pola sata ubacite unutra dve konzerve oceđenog pasulja. Kapirate, sjajno je. Sve u loncu, pet minuta spremanja, klopa za dvadeset ljudi i onda... žurka. Divno.
(Tja meni ovo liči na sos za špagete, recimo Bolonjeze samo ne tako ljuto i bez pasulja).

Mešana salata sa sosom od sveže pavlake i zapečenih limunova

Ljudi dolaze za sat vremena, pa ću sad da napravim jednu finu mešanu salatu. Najvažnija stvar je taj fenomenalan sos. Imam ovde dva fina, debela limuna, rendetom ću mu skinuti žutu koricu, treba vam samo malo toga, pa uzmite nož... Sad

ću da presečem limun na pola, a ovde sam stavio ovu šerpu koja se zagrejala. U nju sipajte jednu kašiku ulja, pa unutra spustite ove polovine limuna... pažljivo... Malo to protresite, a limun će što je baš čudno, upiti malo tog ulja i dok se bude pržio, pošto limun sadrži dosta šećera, potemneće (karamelizovaće se šećer, od toga i meso dobija boju) i biće taman i karamelizovan i sladak. Sad ću samo da iseckam ovu koricu limuna, baš sitno, jer i ona ide u sos, ubacite je tamo (u staklenu posudu).

A sad sveža pavlaka op Patriše (prodavačica, a pavlaka je valjda slatka, mileram, na kilo) Treba vam oko osam supenih kašika sveže pavlake. treba mi još so, malo bibera i onda malo belog luka. Uzmite jedan srednji čen belog luka, tako, pa ga izrendajte unutra. jedan čen je više nego dovoljan. I to će biti, znate, kao kad odete u Francusku, pa sve vuče na beli luk, to vam je pariska kuhinja.

Da vam kažem, treba mu i malo senfa, francuskog senfa, ali to je po volji doduše. Samo par kafenih kašičica i biće dobro. Divno, da pogledamo ovaj limun (koji se još uvek prži)... Uuuu! Pogledaj ih samo. E, to sam tražio, vidiš (lepo su potamneli po preseku). Sad ću samo da iscedim sok iz ovog limuna u sos. (Cedi).

- Baš je tamne boje...

Da, zato što se karamelizovao. Sad to sve malo promešaj, to će ga razmekšati i pretvoriti ga u ređi sos kakav se i koristi za salate. Malo maslinovog ulja da ga razredi, znaš, oko 4 supene kašike. Ovo ću ostaviti na šanku da se sami poslužuju i biće divno, sad samo da probam... Mm! Baš je dobro. Hoćeš da probaš malo, jer imam...

- Sa zadovoljstvom...

Imam ovde finu salatu. Umoči malo. Ubaci to u sebe, dušo. (umočio je list salate u sos i dao joj)

- Hvala!

Koktel margarita

Pravim margarite i imam osećaj da celo popodne cedim limun. Ali ako se svom težinom oslonite o njih i rolate ih, izvući ćete im više soka, što je dobro. Završio sam s limunom. Imam ovde tekilu, žutu tekilu, a tu je i koantro. Velika količina toga, da znate. Trebalo bi da ovo bude dobra noć. Uzeo sam ovaj termos, jer nikad nisam imao šejker, pa ću da mućkam u ovome večeras, zato što izgleda onako srebrno, liči...

Stvarno je lako zapamtiti dobar recept za margarite. Ovo će biti dovoljno za 4. Treba vam dva dela tekile, na jedan deo koantroa i jedan deo soka zelenog limuna. To se tako lako pamti. Uzeću dve čaše (za vodu, od 2 dl)... Divno... tekile i dodaću jednu čašu koantroa... pa ću sad da uzmem moj sok od limuna. Ne mogu da susdržim kikot. Sipaću i malo leda u moj termos, poklopiću ga...

Hoću da napravim prsten od soli na čaši, trebaće mi malo morske soli, i to je baš fini kontrast, jer je koantro malo sladak, tekila je baš suva, a sok od limuna je fin i kiseo. Kad još dodate i malo soli, vaše čulo ukusa će poludeti (isitnio je malo morsku so u avanu i sipa je u jednu široku tacnu).

A sad čaše. treba samo da uzmete komad limuna i da pređete po spoljnoj strani čaše, ne po unutrašnjoj da ne bi so upala u piće. (I sad je umakao čaše u tacnu sa solju i tako dobio tanak venac soli po spoljnjem obodu čaše. Vrlo efektno. A čaša sa nogicom,

levkasta, oko deci i po). Dobro. Ovo je grozno (smeje se). Sad tresi... Divno. Ne dozvoli da ispada led (sipa u onu čašu sa samo delimično odškrinutim zapušačem). Evo ti dušo...Hoćeš slamčicu, kišobrančić? (smeje se. Dobije se bela mutna tečnost kao limunada).
(Posle žurka sledi, služio je čili kon karne na velikom tanjiru, sa strane salatu i pored sos).

Goli Rucak 16 Božić stiže ranije

Ove godine se duplo zezamo. Celog života pokušavam da izmuvam dva božića. Smislio sam da je jedini način da to uspe da mi se mama i tata razvedu, a to je malo kratkovida stvar. Ana i Pol, sestra i zet, oni su vam u onom hipi afzonu, idu u Afriku, u Indiju, na sva ta malo čudna mesta, pa ćemo slaviti Božić ranije jer oni odlaze. Prvo ću ja praviti večeru za njih, a onda će mama i tata praviti onu klasičnu večeru za Božić. (Tja, a mogao je jednostavno da oženi neku pravoslavku sa pomerenim kalendarom). Trebalo bi da to bude baš dobro. Baš se radujem.

- Izgleda da si se baš istrošio...

Da. to radim svake godine, mislim da ću u januaru morati malo više da zapnem. Kupio sam svakakve sitnice, moram da napravim korpice sa hranom, za svakog ponešto, za Pola, Anu, mamu i tatu, babu... Mislim da će im se to dopasti. Bar se nadam jer će svi dobiti isto...

Usoljeni limun

Napraviću usoljeni limun. Ovo će biti jedna kolekcija raznih dobrih stvari, podeliću ih kao poklone za Božić. Sad ću da ih operem...

- To zvuči malo seoski...

Seoski? Kako to misliš?

- Pa to što praviš poklone...

Šta kao narodna radinost. Kul, to mi se sviđa... Znate ljudi bukvalno... Za peciva, džemove i turšiju misle da su to neke staromodne stvari... Ja ne mislim tako. Mislim da su baš kul. Samo ću da ih isečem, ne skroz do kraja, samo ovoliko, ukršteno, da bi so mogla da dopre unutra, jer so kao da kuva koricu, omekšava je, biće baš meka i nežna, pa će biti odlična za kuvanje. Tako će vam potrajati preko cele godine, ali kad to već radite ništa vas ne košta da malo utičete na njih po pitanju ukusa.

Pripremio sam seme korijandera, morača, crni biber, malo cimeta, treba mi... Uzeću činiju i krpu... I sad ću, umesto samo da ih stavim unutra, jer kad ih samo stavite unutra, onda je nekako... Tu je seme korijandera, morača, crni biber i malo cimeta, (sve sipa u neku plavu krpu) stavite sve u krpu i istucite, samo da malo ispucaju. (Tuče ih kratkom oklagijom) Samo 4 puta jako... Sad ih stavite unutra. I posle samo 4 udarca možete da ih čujete... Da ih čujete?! Alo?! Možete da ih osetite... (Ma baš je dobro rekao).

So... Evo jednog saveta, koristite morsku so (on koristi onu krupnu). Nemojte da koristite onu sitnu so, u njoj ima hemikalija i malo je oštrog ukusa. Znači morska so, bilo kakava, ona je jeftina.

Imam ovde lovor i majčinu dušicu, to se tako slaže sa limunom... To se slaže sa bilo čim, sad sve to izmesite, pa ćete tako začiniti so, ovo su dodaci, vi možete da stavite samo so, ali ja hoću da izgleda lepo i da ima poseban ukus, ukus će ući u limun. Vi treba, prosto je, samo da ubacite to u limun. Stavite malo lovora, majčine dušice, treba da ukus uđe unutra, pa sve to ugurajte unutra... Treba nam tegla. Džab-džabe su... Sad poprskajte dno tegle solju, ubacite ih...

- Jel se jedu tako ucelo?

Ne, to bi bilo odvratno. moraš da smisliš šta ćeš s njima. Moraš da ih ubaciš u neki recept. U pirinač, u kus-kus, ribu sa začinima i malo vina...

- Sitno iseckane?

Da, sitno iseckane, ja ih seckam i koristim ih u kuvanju kao neki slani začin, pa sve dobije onaj divni svež ukus, prva liga.

- Koliko dugo treba da stoje, kada mogu da počnu da se jedu?

Samo ih protresite... Koliko da stoje... Pa stvar je u tome... Jesi li videla ovo? To sam ja uvek radim takve stvari (otpade mu poklopac tegle)... Kad sam bio mali, sve sam lomio mojim ortacima...

Kad ovo zapečatim, trebaće im oko mesec dana, da se obavi posao i omekša kožicu... A onda mogu da se koriste oko 2 godine. Samo ispuni sve ove praznine... Samo sve naguraj unutra, i to ti je to. (Napunio je teglu, dosuo ostatak začinjene soli, zatvorio, okrenuo naopako i dobro protresao).

- Izgleda fantastično.

So će izvući tečnost iz limuna, dovde otprilike (pokazuje 2/3) a ti onda dodaj vode. I biće srećni i zadovoljni. A onda ih trošiš dve godine.

Feta u ulju

Obožavam feta sir. Verovatno zvuči baš dosadno, jer je feta jeftina, nije baš neki fini sir, može svugde da se kupi. Izvadim ga iz ambalaže (ovaj je bio u vakuum pakovanju)... Kad sam išao na Kipar kao klinac, jeli smo ga sa zelenom salatom i maslinama, ura, obožavao sam to. Uzmite malo papirnih ubrusa, pa utapkajte onaj višak tečnosti.

Imam ovde seme morača, malo bibera, papričice, dve papričice (suve, crvene, ljute), malo sušenih trava, ne znam za vas, ali ja koristim mnogo začinskih trava u kuvanju, uvek mi ostane po malo...

Pa na kraju ostanete sa začinima koji su počeli da venu i da se kvare, i sad sam počeo da ih stavljam na jedan pleh, i ostavim ih u kuhinji, u rerni, pored bilo čega što zrači toplotom, za 24 sata će se osušiti i postati baš krte, vidi se da su baš suve. tako dobijete nešto što ima malo više karaktera i oblika, stavite ih u teglu, plakaće odatle da ih iskoristite, u sosu od paradajza, bilo čemu.

Tu imam običan peršun, kovrdžavi peršun, majčinu dušicu, bosiljak, ljubičasti bosiljak, origano, sušene papričice, njih ću iseckati, papričice se sjajno slažu sa tim mlečnim slanim stvarima, (secka papričice na tanke režmjeve). To je gotovo, malo ih razbacajte tuda, (po dasci) kao da začinjavate dasku, pa onda morač, (nervira me što

ne znam šta je ovo, liči na seme susama), to je svež i mirisan ukus... Crni biber, onda trave...

Izmrvite ih... Ne morate da ih pretvorite u prah, ali se otarasite stabljika i iskoristite sve ostale fine delove. Lepo ih pospite po dasci, slušajte kako krckaju...Sad pritisnite sir. (Lepo je sve bilo ravnomerno raspoređeno po dasci i sad je pritiskao na to komade sira veličine pakle cigareta). Pogledajte boje, fantastične su. Od toga će biti fenomenalno. Sad to treba da stavimo u teglu da izgleda baš lepo, i da se očuva dugo. Imam još jednu teglu, i malkice ulja (naravno maslinovog), pa ću samo da pokušam da ga spakujem unutra, nije važno ako morate da izlomite sir, treba samo da bude čvrsto složeno, da ne morate da sipate baš previše ulja unutra (treba sve da obloži i da ogrezne).

- Nosiš kući gomilu tegli...

Da to mi je ideja za korpice. Imam tu moje tegle, moj avan, moje začine, moja ulja, limun, fetu koja će biti gotova za minut, čatni (?), džemove, ma svašta, sve stvari koje mogu da stoje, to je kao neki pribor, ne početnički pribor, ali godišnji pribor od turšijica. Sad samo treba da ovo zalijem uljem. Samo pogledajte sve te boje, a ulje ima onako oštar ukus, to će proći kroz začine i ući u sir, to je tako brz i divan poklon. Još bolje, može da se jede.

- A kako se jede?

Posle nedelju dana, ti ukusi će biti fenomenalni, možete da ga izmrvite i stavite u tanjir sa raznim stavrima, sa salatom, šunkom, turšijom i bilo bi sjajno, ali ja najviše volim da... Ovo će zvučati malo klinački, kad ga stavite u frižider, ulje će se malo zgusnuti (aha, postaće neprovidno), pa ja uzmem baget, vruć baget, pa ga namažem uljem kao puterom, topi se na bagetu, pa izlomim u to sir sa papričicom, dodam malo salate, i to je baš divno. To vam je to, mnogo lepo. (Tja, baš ne zna ništa).
(Pakuje, se odlazi na stanicu, tamo ga čeka devojka, on vuče korpu i pakete. U vozu jedu sendviče i slušaju CDmen. Kad su stigli, mama ih čeka i vozi kući).

Pečena piletina

Napraviću jelo od pečene piletine, za svakog po jedno, biće baš fino, nema sečenja, napuniću ih začinima, krompirom i celim čenovima belog luka. Mama tamo ljušti paškanat, iseci ih, molim te, na pola, pa onda svaku polovinu na trećine, da dobiješ 6 komada (sve uzduž). Paškanat je prilično drvenast, a imam ovde i 12 čenova belog luka i oko kilo krompira, kuvaju se zajedno, biće fino.

Ovo ću procediti (krompir i beli luk u ljusci). Ostaviću ih da odstoje, da bi se malo ohladili. Sad, ja sam malo čudan, vi možete ostaviti vrhove krilaca i krajeve kosti batkova, ali ja neću jer me nerviraju, odseći ću ih.

- Jel ti obično kuvaš kad dođeš kući, Džejmi?

Da li ja obično kuvam? Da.. (Ala, lažeeee! Mama se umešala i kaže da ne, nego da voli da bude mažen i pažen.)

Ovo će biti mnogo lakše nego velika ćurka, zar ne? (A ono gomila piladi, iliti piladi pajl na polueglenskom. Doduše sitnih, ali bato, svakom po jedno a ne da se lomi mozak u dilemi, karabatak je veći a batak je bolji...)

Da, ja mislim da je ćurka najteža za pečenje, belo meso je ovoliko a treba sve da bude lepo. Pa onda svi oni muškarci i žene jurcaju na dan Božića i nerviraju se zato što se ćurka prepekla, suva je, nije dovoljno pečena...

- Hoće li biti i Božićni puding?

Da, ja ću ga napraviti. Da, i mamin specijalitet. Da, voćni kolač. Mnogo ga volim, stavrno. Čudno je, jer ja kao kuvar stalno nalećem na neke fine deserte, a u stvari, kad dođem kući za Božić, samo mislim na voćni kolač. Obožavam ga.

Ovde imam gomilu divnih začina. Oni čine ovo jelo posebnim. Žalfija, ruzmarin i majčina dušica, tako je baš ukusno, ali vi možete i po jedan zapravo. Staviću ih ovde, uberite lepo lišće, mama ubaci tu i paškanat, sad su tu svi začini...

Divno, krompir i beli luk, beli luk je baš mekan, kad se bude pekao sa piletinom biće divan i sladak (još uvek su čenovi neoljušteni). Soli i bibera, maslinovog ulja da se sve obloži... Sad to promešajte, ubacite sve u pleh i malo promuljajte, pustite mene ja volim da pravim predstavu... (to je sve radio u jednoj širokoj činiji, a sad vadi odatle i puni piliće) Sad ćemo da gurnemo unutra malo krompira i začina, malo belog luka, neću da stavim paškanat, jer on mora da se peče da bi primio te ukuse.

(Prepustio je mami da nastavi sa punjenjem, a on će da ih pričvrsti.) Susrešćete se sa receptima koji traže da se piletina učvrsti, to se radi da bi sve bilo čvrsto upakovano, da može da se peče i prevrće, tako je divno, inače će sve da vam se raspadne. Predlažem da ovu stabljiku ruzmarina zaoštrite kao neko koplje, pa ću da je gurnem kroz batak, pa kroz utrobu i drugi batak (znači skroz pravo).

- i to prolazi i ne lomi se?

Da, vidi... sad treba malo da ga našušurite, sad je sve tu, divno, sočno, bareni krompir je unutra sa začinima... A oko toga će biti ovaj divni hrskavi paškanat. Upiće sve ovo divno začinjeno ulje. Samo ih razbacajte tuda. (Slaže piliće u pleh i preko ih zasipa paškanatom).

- Jel zabavno za Božić u vašoj porodici?

Džejmi naročito voli Božić. Kad je bio mali, nedeljama pre Božića me je terao da sedim na njegovom krevetu i da mu pričam priču o deda Mrazu, pa sam morala da kažem, ako budeš pažljivo slušao, čućeš deda Mraza u daljini, a on bi rekao, «Mislim da mogu da ga čujem». To sam mu pričala do 16 godine.

Ćuti, mama... Stvar je u tome što ja još verujem da postoji. Naravno da postoji, to svi znaju. Uostalom, on je dobar momak.

Malo ću sve da posolim i pobiberim (ne deda Mraza, ma jok kaki)... Ovo ću da gurnem u rernu, na jedno 225 stepeni, na oko 45 minuta a onda ćemo sve to da prekrijemo dimljenom slaninom.

- Ne smeta ti da kuvaš na šporetu na drva?

Ne, drugačije je... Nije problem kad se navikneš... To je više od kuvanja, to je centralna tačka u kući, tu se svi skupljaju, piju čaj i tako to... To mi se sviđa. Ali pošto sam ja još mladić, volim da sam moćan, volim mojih 6 ringli, sa turbo zagrevanjem i podešavanjem temperature, možda samo volim da kontrolišem stvari... Ali volim ove šporete. Možda jednog dana...

Jelo sa čičokama

Napraviću jedno sjajno jelo sa čičokama. (Bože, šta je sad ovo, oblik paškanata sa korom ananasa). Ove sam samo oribao, nisam ih oljuštio, mislim da ne mora sve da se ljušti jer je ponekad sve ono što valja u ljusci. A ovi baš izgledaju sjajno s ljuskom. Iseći ću ih na kriške od 1 cm (uzduž, iznutra su beli). Liče na vodeni kesten, tako su hrskavi (jel nas on to malo ...) Ali imaju oštar ukus, kao beli luk i tartufi možda... (...zasigurno.) ukus im je fantastičan...

Tu mi je majčina dušica. Samo sam je oprao i otresao, pa beli luk, kad imate ovakvu glavicu (malu kompaktnu) nemojte da berete čenove, uzmite je i smrvite ovako, (naslanja se svom težinom na dlan ispružene ruke ispod koje je glavica). Sad mi treba jedan čen, skinuću krajeve, oba kraja, napravite ravnu ivicu i skinite ljusku, pa ga sitno iseckate... Jedan čen belog luka ovde, (po isečenim čičokama, u nekoj posudi).

Sad malo soli i bibera, i sad majčina dušica iz bašte, jedna dobra šaka... Možete da je istučete, da je iscepkate ili da je iseckate (sve roditeljski pridevi) svejedno, sad mi treba... Slatka pavlaka... Au, vidi ovo! Mamin voćni kolač! (Pokazuje nešto kao ogromna široka šarena koktel čaša...) Bolje da ga ne ispustim. Slatka pavlaka, treba mi i parmezan... Stavite taman toliko da dođe do pola, eto to je fantastično.

- Jel može tako da se sprema i neko drugo povrće?

Da, može gomila stvari. Krompir, celer, finokio, to je sjajno, čak i stabljike celera (za to vreme renda parmezan) očišćene i iseckane su fantastične na ovaj način. Baš zgodna stvar, lako se uči, to je stvar koju možeš da koristiš godinama. (Sve obilato posipa rendanim parmezanom).

Sad su tu majčina dušica, so, biber, beli luk, slatka pavlaka i sir. Sad bi ste mogli ovo odmah da pečete, to bi bilo fantastično, prosto ko pasulj. (Sve mulja rukama) Ali da bi ukus bio još bolji, staviću i prezle.

(Stavlja hleb u blender) Dodaću ovde i soli, slane prezle su sjajne, i malo bibera, još malo ove divne majčine dušice, ubacite to unutra... Ne treba da budu previše sitne. (Miksa, a pravi face kao da cedi limun) Divno. trudim se da natrpam više prezli u sredinu, tako će biti fino hrskave, a sa strane će sve ovo vriti, pa će ukusi ući u prezle i postaće lepe i rumene. Bude baš fino.

Baš fino. Malo maslinovog ulja. Prosto ko pasulj. Odlično za Božić. Užasno je prosto. Obožavam ga. Tresnuću ga u rernu na oko pola sata, dok ne postane fino meko, proverite, u rernu na 225, to je to. Sve je sređeno.

(Odlazi po ćaleta u pab, vespom, to će biti iznenađenje za ćaletam, mislim vespa. Raduje se gostima, Polu i Ani a posebno babi, baba je carica. Ja videh i dedu. Tja šta da vam kažem, vidite i sami).

Goli rucak 17 rokeri

radni naslov rokeri pravi ne znam

(Kuva za Džej-Keja i momke iz «Jamiroquai», upravo su završili album a oni su mu omiljena grupa. Došao je kombijem i doneo sve što mu treba. Kuća, starinska, sa bazenom, ulazi da se pozdrave, oni vežbaju, zdrave se, pokazuju mu kuhinju, foliraju se... i počinje).

Desert sa pinjolama

Kako je kul ovo mesto, a? fantastično je. Sad samo da se raspakujem. Prvo ću da napravim desert. Napraviću jedan stvarno fini kolač od pinjola i meda, malo je u marokanskom fazonu. Napravio sam slatko testo.

- Šta misliš o kupovnom testu?

Iskreno, ako spremam večeru samo za mene i gospođu, par prijatelja, odem lepo i kupim ga u radnji, izvadim iz kalupa, tresnem ga pravo u rernu i gotovo. (Sad je doneo testo u onom plehu za engleske pite, sa talasastim obodom i izbocako ga je viljuškom po dnu to da se ne potklobuči). Ali u posebnim prilikama treba napraviti pravu stvar. Stavio sam ga u ovaj pleh 30 cm i zaledio ga. To znači da se u rerni neće skupiti.* Kad ovo počne da se peče, vrelina se uvlači ovde ispod, pa tu dole počnu da se stvaraju mehurići. Tako da treba malo da ga izbockate, da bi vazduh mogao da izađe. Ovo ću da ubacim u rernu na 170, 180 stepeni, dok ne bude pečeno, ali ne sme da porumeni. (Pomenuo je deset minuta, to je ok jer porumeni tek posle 40 min.)

Da bismo napravili fil, prvo moramo da... Treba nam 250 gr pinjola, pa ću da ih blago propečem (stavlja ih u pleh pa i to u rernu), pazite ovo hoće lako da zagori. U vrelu rernu na 2 minuta.

Tu imam i paklo putera, 250 gr. (stavlja ga u blender) i 250 gr šećera (takođe u blender), prstohvat soli, i 4 supene kašike meda. Kupite najbolji što možete da nađete, nema veze da li je providan. I trebalo bi da ovo umutite u krem. Mutite puter i šećer da bi postali laki vazdušasti jer će od toga kolač malo narasti. kad to završite, dodajte unutra 3 cela jaja, jedno po jedno... Divno. Sad ćemo da ga ugasimo.

Sad nam treba malo brašna za to, 115 gr da sve to lepo poveže. Čim se to poveže, prekinite, to je to, ne treba više da mutite. Samo ga... ovo bi trebalo da radim u činiji, ali me mrzi ne mogu posle da perem, pa... (meša u blenderu lično).

Da proverim moje pinjole (to su plodovi šišarke određene vrste, ovo bi bio štos probati sa semenkama bundeve, golicom)... Taman na vreme (lepo su porumenele). Imam tu i majčine dušice. Ovo je dodatak po ukusu, ali ja mislim da se sjajno slaže sa medom i pinjolama, ja samo uberem listiće i ubacim ih unutra, samo malu šaku. I onda je tu pomorandža. Uzmite rende i izrendajte samo koricu, ništa drugo, to mu daje sjajan ukus. I sad pinjole... (sve stavlja u blender).

Sad to treba lagano da promešate (samo rukom, ne uključuje ga)... Da proverim... Da, pogledajte ga... Baš je fin. (Vadi koru iz rerne i sipa fil u nju). Ponekad kad imate lepe šljive, kajsije, jagode, šta bilo, zapravo, ubacite ih unutra, presecite ih na pola ili tako nešto, izvadite im koštice i gurnite ih unutra ovako, dobićete pravu poslasticu. I to je to. To je sve što je potrebno. Samo ga stavite u rernu. Neka bude 170 stepeni, na oko 35 minuta dok ne bude fino i rumeno odgore, i lepo pečeno i meko, znate.

(Vadi ga iz rerne, stvarno je lepo rumeno). Savršeno. Peklo se oko 37 minuta, što znači da je rumeno odgore i meko u sredini. Dobra stvar sa desertima je što možeš da ga napraviš ujutru, da ih ostaviš tu ceo dan, pa će dobiti finu sobnu temperaturu, možete da ih jedete kad god hoćete, ovo sa malo slatke pavlake ili sladoleda, voća, baš je dobro. Sjajno.

Pečene juneće rozbratne ucelo

Kupio sam jedno fantastično parče mesa. Stvarno je dobro Pogledaj ga samo, divno je. To su juneće rozbratne u komadu (sve štrče one koske). Samo ću da ga ispečem, napraviću neviđeno pečenje.

Prvo ću da stavim ovaj pleh da se zagreje. Sipaću unutra samo par gutljaja maslinovog ulja... Taj pleh (u stvari ulje) treba da bude baš vreo.

- to meso je baš tamne boje, zar ne?

Da, da, stvarno, ovo vam je pravi Rols Rojs od mesa (mislim da je to onda meso starijeg govečeta a mislim da je to za ovu stvar bolje jer je malo masnije što je za pečenje dobro). Najvažnija stvar kod pečenja je stvarno dobar komad mesa. Ovo je visilo i sušilo se oko 22 dana (iju zar to nije previše). Vidiš kako je meso skoro boje čokolade. Kad gurneš u njega prst, ne odskače nazad, odmah znaš da će biti stvarno, stvarno meko kad ga ispečeš. Plus vidi se i kako je prošarano masnoćom, pa će kad se bude peklo, ta masnoća da se otopi i da prirodno preliva meso, pa će mu ukus biti sjajan (neće se presušiti).

Sad ću samo baš dobro da ga začinim. Treba vam nekoliko dobrih prstohvata soli, utapkajte ga. Prstohvat bibera. A sad ću da «zapečatim» meso, mislim da je to izuzetno važno. Stavite ga na vreo pleh, tako ćete zapravo započeti proces pečenja. Biće spremno za pečenje kad ga stavite u rernu. Inače će, kad stavite tako veliki komad mesa u rernu, meso će kukati, «jao, vruće mi je, sad mi je još gore, sad se već kuvam, jao, a sad se pečem», i već je prošlo pola sata. Ovako će to sve odmah početi. Sad ga samo prevrćite, da postane fino i rumeno, i sa strane takođe.

- Takvo meso nije jeftino?

Nije ali možete da uzmete i manji komad. Inače od toga će posle sendviči biti fantastični, može i pita od mesa, norfolški paprikaš ili tako nepšto, ništa neće propasti. I ovo nije stvar za svaki dan, nije ovo pečeno pile, za nedeljni ručak za tebe i gospođu, ovo je materijal za svekrvu (sic).

Dobro, a sad mali trik. Ovaj divan komad mesa ne sme da se prži (kuva) odozdo, pa ću da stavim crni (crveni) luk na dno da meso podigne sa pleha, stavite i beli luk u ljusci (stavio je polutke očišćenog crnog i celu glavice neočišćenog belog luka). Moča će biti sjajna, samo bacite masnoću, sameljite luk i beli luk i to će biti najukusnija moča na svetu. Sad samo treba da ga ubacim u rernu. Dobro, to se peče na oko 230 stepeni, jeli. Pustićemo ga na najmanje pola sata, a ovde imam nekoliko glavica crnog luka. Ovo je jedan opak recept, samo ću da ih probarim jedno 15 minuta, dok ne budu meki, a ovde imam krompir za pečenje, samo sam ga oljuštio, isekao ga na kriške, spustio ga u ključalu vodu na jedno 10-15 minuta.

Sad moram da izađem da opljačkam baštu. Kad ja završim s njom ništa neće ostati. (A ono, bašta, veća nego PKB). Treba mi malo blitve, ova cvekla je divna, ako ne voliš cveklu, uzećemo samo lišće... (i tako nabraše celu gajbu svega i svačega). Sjajno

povrće, bez pesticida ne treba ništa da im radimo, tako je dobro. Imam ovde ove penzionerske lonce (one sa rupičastim dnom za kuvanje na pari, na sprat).

Kad imate povrće koje je ovako dobro, samo ga operite. Stvari koje se najduže kuvaju, kao što je šargarepa, nju prepolovite (uzduž) i stavite u ključalu posoljenu vodu, sledeća stvar po redosledu kuvanja je brokoli, a preko toga ćemo grašak, a onda ćemo odgore (na paru) staviti blitvu i lišće cvekle. Za 15 minuta barenja biće gotovo, pa ne moramo ništa da im radimo, nema recept za to, zato što je stvarno dobro. Sad ću da požurim s tim.

(Naterao jo rok zvezdu da procedi i malo «ogrubi» poluobarene krompire da ih protrese da bi se bolje pekli. Onda je izvadio onaj komad mesa podigao ga, krpom uhvatio za kosti što štrče, a ovaj drugi mu sasuo krompire u pleh. Malo ih je razgrnuo, vratio luk na sredini pa opet meso na to i onda je dočinio sa ruzmarinom).

I sad jedna kontroverzna stvar, đumbir na junetini. Znaš ono, jagnjetina i nana, junetina i ren. E, đumbir i beli luk, oni prolaze kroz sve to, kombinacija je sjajna, ukus stvarno ostaje, pa Džej ako bi ti mogao da... Vidiš, kuvari ne koriste ovakve stvari, ali... ti smeš (presa za beli luk) Sad ti raspali s tim preko svega, a ja ću da oljuštim ovaj đumbir. Ja koristim oko 5 čenova belog luka i oko dva parčeta đumbira veličine prsta koji narendam odozgo. Mislim da to čini meso posebnim. Za nešto ovako klasično to je vrhunac avanture.

Fino, sad ću ovo da vratim u rernu, na još jedno sat i po, 25 minuta po kilogramu, tako će meso biti fino i ružičasto. Treba pola sata da se odmori, i biće sjajno, druže. Hrskav krompir... Gotovo je za sat i po.

Punjeni luk

Dobro, samo da uzmem glavice luka... Kuvane su. Samo da ih procedim... Stavio sam ih u ključalu vodu na 15 minuta. Vratite ih ovamo... Crni luk dodajemo jelima da bi bila ukusnija, paprikašima, karijima, prženim jelima svačemu, a vrlo retko se koriste sami kao ostalo povrće. Ja im smo odsečem vrhove (sa oba kraja) a onda uzmem luk i zabijem u njega nož pod uglom, (zavrti) pa odstranim jedan deo, tako ih izdubljujete.

Sad ću da napravim fil kojim ću da ga napunim, pokušao sam da se setim svih stvari koje idu uz luk, mislio sam, možda dimljena slanina, ruzmarin, parmezan, sir, i znate, to sam smislio i uspelo je iz prve. I od tad ne menjam recept druže.

Ove dupljice iseckajte, samo tako... (krupno, nemarno). Tresnite to na vatru, malo maslinovog ulja da bi počelo da se prži, so, biber, eto, prži se. Divno, volim taj zvuk, sad ga malo promešajte. Uzmite čen belog luka, sitno ga iseckajte i ubacite unutra.

Da vam kažem šta ću sad, imam ovde malo ruzmarina, 6 ću da odvojim a sa ostatka ću da skinem listiće, preseći ću ih na pola (secka ih nožem, onako đuture). Ubaciću i to tamo zato što su luk i ruzmarin sjajna kombinacija.

Odjednom to sve počinje da miriše fantastično. Imam ovde malo dimljene slanine, zamislite samo crni luk i dimlena slanina, opaka kombinacija. Slanina je sušena, bez kožice (dugačke, tanke, trake pančete). Sad ću svaki luk da obavijem ovim trakama.

A sad ću da skupim ove grančice ruzmarina i da ih odsečem pod uglom, kao koplja, i sad ću bukvalno da ih pozabijam u luk da pričvrstim slaninu (zabada je na spoju slanine, samo sa jednog kraja tako da grančica štrči ko zastava). Izgleda fantastično, a taj dimljeni ukus ulazi u luk, što je divno.

Poređajte ih u činiju za pečenje. (Sve izdubljene lukove je okolomotao slaninom i ukrasio ruzmarinom, ko za svadbu, i sad uzima fil). Donesite to ovamo… Imam i slatku pavlaku, treba vam 6-8 supenih kašika (sklonio je sa vatre i sipa pavlaku), da to sve malo omekša i da se ukusi spoje. (Meša i ostavlja sa strane na stolu da se malo odmori).

Treba mi malo parmezana, izrendajte dve pune šake toga, biće savršen sa ovim lukom. Ovakav luk sam služio sa ribom, piletinom, svinjetinom, s bilo čim. Mislim fina topla salata sa ovim jednim lukom, kad postane fin hrskav i rumen, isečeš ga i divota jedna. Ubacite sad tu i ovaj rendani parmezan, uh baš sam gladan. (Ubacuje parmezan u šerpu i meša)… Mmmm, fino se istopio… (proba, mmmm, žmuri i bezobrazno gestikulira) i sad ću da ih napunim.

Sad će sve to da se ukuva pravo u luk i biće divno. Stvarno je fino i to što je već kuvan, jer će da pusti i na slaninu i sve to. Od kad sam to smislio, ništa nisam menjao. Pravio sam to milion puta. Sad narendajte malo živog parmezana odozgo. I to je to, divno. Najbolje jelo od luka na svetu.

I sad kad ga stavite u rernu, spolja će biti hrskava slanina, rumeni istopljeni sir odgore i divan, divan luk. Sad ću samo da ih ostavim ovde dok ne napravim jorkširsko testo pa ću zajedno da ih stavim u rernu, kad izvadim meso da se odmara (tja luku neće smetati, dapače, ali pudingu… zar neće upiti mirise pečenja iz rerne? Naknadni komentar, pa to nije slatkiš, neće mu smetati.)

Jorkširski puding

Ekipa je napolju, piju pivo, a ja moram da požurim, da bih im se pridružio. Sad treba da… Moram da napravim jorkširski puding… Prvo zlatno pravilo za pravljenje dobrog jorkširskog pudinga je stvarno vrelo ulje. Imam suncokretovo ulje, zato što podnosi jaku vatru, treba mi po centimetar i po u svakoj (uzeo je onaj pleh sa modlama, onim poluloptastim udubljenjima). Pošto ja stalno pravim gomilu toga (hoće da kaže, iz iskustva), napunim prva tri do vrha pa ga nagnem, pa se sve napune koliko treba (onako kaskadno se presipa iz jedne u drugu). Ima još jedan trik, staviću ovo u još jedan pleh, malo veći, pa kad masnoća bude klučala neće da curi po rerni, a vi nećete imati kuću punu dima. Sad to tresnite u rernu na najjaču vatru, na oko 230 stepeni, da sve bude vrelo i da se puši.

I sad moram da napravim testo. 115 gr običnog brašna, evo ga. Sad nam treba 3 jaja. Još jedna stvar, u mom receptu je jedno jaje viška, mislim da mu to jaje daje dodatnu snagu za dizanje, i znate, nauka se računa kad su »jrkići« u pitanju. Sad mi treba i četvrt litre mleka i jedan lep prstohvat soli, pa sad to lepo umutite.

Treba da bude fino i glatko, bez gromuljica i sličnih stvari. Sad ako biste ovo ostavili da stoji preko noći, zgusnulo bi se, zahvatilo više vazduha,* pa bi na vrelom ulju

dobili ogromne »jorkiće«. Ali ako ih odmah spremate, to je inače varanje, treba da stavite mali prstohvat brašna,* biće dovoljno, to je varanje, ali iskupićete se drugi put, i iskreno, imam pametnija posla, pa ću odmah da ih pravim. (Eeee, ovo je neverovatno, zar će jedan prstohvat brašna pa domućeno, nakon što je već umućeno da nadomesti odležavanje? Odličan štos, nadam se da radi.)

Dobro, sad je to fino i glatko, samo ga ubacite unutra. Treba mi kutlača, pa da proverim ulje... Da, izgleda stvarno vrelo, morate da radite brzo. Ako se budete vukli, ulje će se ohladiti i nećete dobiti velike »jorkiće«, nego male i spljeskane. (Sipa kutlačom testo kao za uštipke, jedna kutlača jedna rupa, a ono samo zacvrči) Odmah počinju da se peku, pa treba da ih stavite u rernu što brže. (ima ih 3x4 znači 12 komada, udubina u plehu). Sjajno! Dobro, zatvorite rernu, ne dirajte ih 35 minuta i baš će da narastu, biće zlatno rumeni, tamni, ne svetlo braon, nego tamno braon.

I sad idem na piće sa momcima, jeli, vratiću se za 10 minuta, da izvadim meso iz rerne da se odmara pola sata, da strpam unutra povrće na 15 minuta dok ne omekša. Malo putera i maslinovog ulja... O, zaboravio sam moj luk. Na jedno 200 stepeni na oko pola sata, i to vam je to što se tiče pečenja, tokom poslednjih pola sata se sve dovršava. Biće baš dobro.

Šta sam zaboravio? Siguran sam da sam nešto zaboravio. Ne, to je to, desert je gotov. (E sad, ili sam ja izgubio nit fabule radnje, ili tamo ima više rerana, ili je čak i BBC malo švindlao, jedno je na 230 drugo na 200 a treće nije vadio da bi stavio prvo i drugo... tja. Mada tehnički gledano, nema veze, za svaku stvar posebno znamo kako se sprema, a, sad baš sve 3 stvari odjednom...)

(I sad ide ona fantastična slika kako »jorkići« rastu na očigled, samo rrrrrrast, i gotovo. Tja, izgleda da ću nastaviti da živim bez »jorkića«, nisu me impresionirali, toliko truda i egzibicija za nekakve uštipke, ali u svakom slučaju, hvala za informaciju, sad bar znam šta je to, a ko je saznao šta su »jorkići« više nije isti čovek).

(Nakon što je popio pivo, ja bih popio bar 3, za svaku rernu po jedno i još bi mi bilo malo, jer su to ona dečja pivca 0.33 vratio se, izvadio onaj komad rozbratni. Mmm to je bio vatromet zlatnih boja, od najsvetlije do najtamnije. Onda je izvadio meso i krompire a onaj luk izgnječio viljuškom i dodao crnog vina i promešao. Sos je izgledao stvarno carski, ne znam da li ga je procedio. Onda je ono povrće složio u jednu široku činiju, grašak ovamo, šargarepa onamo i ostalo u drugi kraj, krompir posebno, punjeni luk posebno i meso na dasci posebno. I naravno «jorkići», čekaj, čekaj, tek sad sam shvatio, pa oni su «jorkiće» jeli umesto hleba, ajooj. Sve je doneo na sto kraj bazena i to trčećim korakom. Meso je bilo stvarno impresivno, onako, komadić za dve osobe, Hogara i Obeliksa. Spolja nekako crnpurasto, mestimično pregorelo reš, a iznutra, onako roze, roze, ko za devojčice. Da, i na kraju desert kolač, levo jagode, desno šlag ili sladoled. Tja, i sve to bez mene. Doduše kad sam posle video gomilu sudova, to me je malo utešilo, jer znajući kakava sam ja ovca, sigurno bi se upecao da ja to «sredim».

Dogovor je bio da posle svi bace Olivera u bazen.
I?
Ništa. Zna da pliva).

Goli rucak 18 Kum

Danas je baš specijalan dan , druže, jer moj prijatelj Dejv i Debi krste svoju kćer Paskal, a pogodi ko je kum? Ja! Tako da sam baš srećan. To je prilična odgovornost, ali mislim da ću se snaći. Ponudio sam se da danas radim ono što najbolje znam, da nam skuvam pravu gozbu. On živi na brodu, na reci, što će biti divno ako nas vreme podrži, drži nam pesnice, biće super! (Ide u kupovinu).

Žele sa voćem (i šampanjcem; za odrasle)

Sad ću da napravim žele za odrasle, žele je sjajna stvar, zar ne? Ako pravite finu večeru ili vam dolaze prijatelji, pravite roštilj, ma bilo šta, uzmite fino sezonsko voće, malo drhtavog želea sa sladoledom i to će biti baš fino, mislim.

Imam ovde divno sveže voće, divne kupine, borovnice, maline, jagode, ribizle, koje god voće hoćete osim kivija i ananasa*, zato što njihova kiselina ne dozvoljava želeu da se stegne, ali to je dosadna priča (ne slažem se, hoću da znam pravila), prosto nemojte da ih stavljate. Sad samo razdelite voće u vaše čaše i takve stvari. Jel vidite ovo ovde, (pokazuje neki čašoliki, kupasti kalup) u ovo bi trebalo da ga sipate, to su kao neki kalupi, ali Dejv ima samo 3. Imam ovde jednu dečiju čašicu, malu činiju, i onda ove najobičnije čaše. Ali žele zapravo možete da sipate u bilo šta, zato je tako sjajna stvar.

Da vam pokažem nešto... Znate kako ribizle, kad ih dodirnete rukom, počnu malo da pucaju, pa im iscuri sok po vama, i onda kad se to desi više ne traju preterano dugo*, i nisu tako sveže. Otkrio sam, dakle, da je bolje da ih uhvatite za stabiljku i svučete ih dole viljuškom (znači ne dodirivati ih rukom).

(Stavlja u svaku čašu po malo raznog voća). A kad ih sve napunite, treba da se ohlade, zato što ovde imamo čaše koje će zadržati hladnoću pa će se i voće dobro ohladiti. Sad da ih stavimo u frižider...

Dobro, evo šta ću sad... Imam ovde malo želatina... Evo kako izgleda (providne krupnomrežaste folije). Sad treba da ga potopimo u hladnu vodu. To je agens za zgrušavanje,* u šta god da ga stavite, kakvu god tečnost, otprilike oko pola litre tečnosti na 4 lista želatina, i to će se stegnuti u divan drhtavi žele. I to je to, zapravo. Ali trenutno je hrskav i tvrd, morate da ga stavite u vodu da bi omekšao. Sad ćemo samo da ga potopimo na par minuta. (Potapa ga u vodu).

Započeću mojih pola litre tečnosti sa sirupom od zove. A vi slobodno stavite šta god vam se sviđa. Ako imate fin, sveže iscеđen sok od jabuke, od maline, bilo šta, bilo koji sok na svetu. Pola litra toga i 4 lista želatina i dobićete domaći žele koji je stvarno zdrav. Treba mi samo 125 gr toga... (pazite ovo je sirup, ne sok).

Dodaću jednu do dve supene kašike šećera, u zavisnosti od toga koliko vam je voće kiselo. Pošto je moje prirodno baš fino i slatko, dodaću samo jednu. Ubaciću ovo u mikrotalasnu rernu na jedno 30 sekundi, da ne proključa, samo da se zagreje, pa onda mogu da stavim moj želatin, pogledajte ga, (vadi ga rukom iz one hladne vode, a on se

sav razglindžavio, visi na sve strane, ko krpa) izgleda kao neka sluz, kapirate? To je baš jedna čudna stvar, ali...

(Sad vadi onaj zagrejan sok sa šećerom iz rerne i u njega stavlja onaj razmekšani želatin). U to stavite sav ovaj želatin, pa ga promešajte, i za 20 sekundi će se istopiti i biće... (Meša kašikom, muti) Sad je potpuno tečan, pogledajte ga.

Znači imam 125 gr sirupa od zove, podgrejanog, tu je i jedna supena kašika šećera i 4 lista želatina koje smo natopili vodom, pomešate i dobijete fini sirup. E ovde postaje uzbudljivo, jer ćemo izvaditi naše voće... (iz frižidera, da bi i voće i čaše bili hladni). Ovo je prošek, to vam je italijanska verzija šampanjca, (pazite to nije ono što se kod nas zove prošek, po meni, prava reč bi bila «pjenušac» odnosno penušavo vino koje svi zovemo šampanjac. Kod nas je prošek vrlo slatko desertno vino pravljeno od suvog grožđa), ali nije iz Šampanje, pa ne može da se zove šampanjac, ali je to otprilike ista stvar kao šampanjac, kapirate?

To je i mnogo jeftinije. Ovo uvek volim da radim (otvara flašu). Treba samo da držite bocu ovako (ukoso, nagore, jedna ruka drži boci za dno tako što je palac u rupi od dna a druga ruka je na zapušaču), pa da stavite ruku preko čepa, i onda vrtite bocu, a ne čep i tako je baš prosto.* (Eto, ni to nisam znao, Otvorio je bez pucanja i prosipanja).

Dodajte 375 gr penušavog vina da biste dobili pola litre tečnosti, uvek se ovako malo zapenuša. Ali najlepše od svega je što je sve hladno, hladno je jeli, pa ćemo da ga sipamo odmah (preko voća), i zbog toga će se žele odmah stvoriti. Ako imate sreće i ako ste dovoljno ohladili voće i činijice i bocu šampanjca, zarobićete i mehuriće. (Eeeee! A svaki mehurić po 3 želje ispunjava. Ili još bolje, sipati šampanj kroz četvrtastu slamku da dobijemo kockaste mehuriće, jer mehurići kockasti, još su više bockasti ☺). Znate kako u šampanjcu ima mehurića, možete njih da zarobite u želeu, pa kad ga stavite u usta, dobićete divno sveže voće, dobićete fantastičan ukus zove i onda osetiti kako...Tako zuji, to se žele topi u ustima i počinje ponovo da penuša. Osim toga i izgleda neviđeno seksi. Znači to je misija: zarobiti mehuriće.

Treba još nešto da uradite; kad završite sa sipanjem, treba ovo brzo da radite... Samo gurnite voće u žele, (da ne štrči iznad površine soka) a najlepše od svega je što ovo možete da napravite par dana unapred, a voće neće da omekša i da postane onako odvratno zato što je u želeu, pa se ovo odlično održava u frižideru. (Na tacnu pa sve u frižider).

Pogledajte ovo, imam kalup u obliku zeca, malo sam se predao uspomenama, ali ovo se sad skoro steglo, u njemu nema alkohola, zato što je za decu. Za njih sam stavio sok od jabuke. Dobro, to je sjajno...Za 45 minuta, sat vremena divno će se stegnuti. Probajte da ne otvarate frižider i to je to, gotovo.

Ostrige sa 2 sosa

Kupio sam divne ostrige na pijaci Borou, fantastične su. Doneo sam i malo morske trave. Ali pogledajte te divne male domaće ostrige, baš mirišu na more. Uzeo sam i malo leda...

(uzima kesu iz frižidera, punu slepljenog leda) Treba nekako da ga razbijemo... Dejv nema oklagiju, pa... (uvija onaj led u krpu i mlati tom uvijotinom po kuhinjskom elementu, što ti je engleski kvalitet, kod mene bi sve razbio).

To izgleda baš lepo, znate, ostrige su specijalna stvar, to je baš doživljaj, znate? Treba malo da se potrudite. (sipa led u veliku široku posudu, biće neki poslužavnik). Imam ovde malo morske trave, sad ću da je pobacam okolo (preko leda). baš lepo izgleda, zar ne? Pa sad da uzmemo ostrige... Sipajte ih preko svega, tako. Divno, samo ih lepo rasporedite. I to je sve što ću da uradim, otvaraću ih na brodu i bacaću prazne školjke u more. Ove stavite odgore, evo ovako (seče limune na polovine i stavlja preko ostriga i onda sve u frižider).

Sos sa crvenim lukom

Sad ću da napravim dva fantastična sosa za umakanje, oni celu tu stvar, po meni, čine baš baš, finom. Dobro, prvi sos ću da pravim sa šalotama (ma to je onaj crni luk crvene boje), Trebaće mi jedna ili dve (manje) glavice, videću. Treba da ih oljuštite i sitno iseckate, jer ovo je morska hrana, znate, ovo su školjke, to su fini i nežni ukusi pa vam ne trebaju veliki komadi crnog luka, jeli? Stavite iseckan luk u jednu činijicu i ja ću staviti vinsko sirće a vi stavite šta hoćete, neko fino začinjeno sirće ako volite. Treba vam oko 6 supenih kašika i tome ću da dodam i 2 kafene kašičice šećera, to će malo ublažiti sirće, pa će biti stvarno ukusno. Malo crnog bibera i trunka soli. To je to. malo promešajte...(Proba, mljacka, sav se iskrivio koliko je kiselo, hukće i dodaje još šećera) Da, definitvno još šećera...Pogledajte ovu kaf.. ovo nisu kafene kašičice, druže, ovo su... Kao da ih je Dejv maznuo iz Bakingemske palate, ali nisu dovoljno velike, pa moramo da probamo... Sad je baš fino. Ovo je baš klasično francuska stvar, a brza je, kapirate?

Sos sa papričicom i začinima

A za drugi sos sam dobio inspiraciju kad sam bio u Sidneju. Tamo u Sidneju ima mnogo onih tajlandskih ukusa, đumbir, korijander, limun trava, lepota jedna. Treba vam jedna lepa velika crvena papričica, prepolovite je (uzduž) izvadite semenke (i žilice) da ne bude ljuta, samo da zamiriše. I onda je lepo isecite pa je isitnite... Ubacite to u činiju, pa ću da uzmem malo đumbira, malo korijandera... Treba mi samo malo đumbira. Samo ću da skinem donji deo i malo sa strane, pa ću malo da ga narendam. Dobra stvar sa rendetom je to što sprečava kožicu i one žilave delove da uđu unutra. Sad ga malo narendajte i dobijete ovo. Divno. To je oko jedna kafena kašičica đumbira, ali će biti sočno i mirisno, baš fino. I onda malo pirinčanog sirćeta, ono je baš divno. Sipajte šest supenih kašika. Ono je malo blaže od belog sirćeta i malo je nežnijeg ukusa. Tako da mi ne treba baš onoliko šećera, možda samo jedna i po. To ću da pomešam. Malo da probam. Fino, baš fino. Dodaću i malo korijandera (lista), zgužvajte ga u malu grudvicu u ruci i onda ga sitno iseckajte i dodajte...

(Dolazi Dejv, tračaju, nudi ih ostrigama i pokazuje kako se otvaraju) Sad ću da vam pokažem kako se to radi. Na mestu gde treba da ih otvorite postoji kao neka mala šarka. Vidi se, malo je špicasta. Samo je umotajte u krpu tako da viri špic. Ovde imam i nož za ostrige. (Tja, kratak, špicasto zaobljen sa dve oštrice) Treba da ga zavučete pravo u šarku, pa ga uvrnite popreko za 90 stepeni i školjka je takoreći otvorena. Onda uvucite nož i provucite ga skroz da se razdvoje oklopi pa skinite meso sa

školjke. Nožem podvucite i samo ga prevrnite, neka ostane u školjki. Onda preko toga direkt u školjku sipate dve kašičice sosa i posrčete. Ja mislim da ovde 8 od 10 ljudi to ne bi htelo da proba, a pitam se kakv je odnos po tim trulim zapadima, bojim se da je 0 prema 10)

(onda se voze čamcem, ide u kupovinu, pa po odelo pa u crkvu na krštenje pa na brod-splav-kućicu na šampanjac i ručak)

Pečena riba prekrivena limunom

Samo ću da napravim malu kecelju, bojim se da ću da uflekam košulju. Malo samolepljive folije, druže, to je uvek zadovoljstvo, nije da sam neki čistunac, ali vidite da sam u toaleti... Gospođa bi me ubila kad bih je sad isprljjao, posebno zato što sam je sad slao na hemisko. (Onu tanku, providnu foliju je odmotao i ufrćkao uzduž kao kaiš dužine koliko da se okolomota oko struka, pa na jedan kraj smotao početak kuhinjske krpe, vezao oko struka i dobio kecelju. OK tako će sačuvati pantalone a ne košulju, ali nema veze, dobar štos, treba da se zna*).

Kupio sam odličnu ribu list, to je riba pljosnatica, sad ću da vam pokažem, ma fantastučna je. Pogledajte kako je lepa. Isekli su je na šnicle zajedno sa kostima, kao Francuzi. Napraviću jedno jednostavno jelo u sicijalnskom stilu za to mi treba malo ruzmarina...Uzeću jednu činiju i jedan pleh, ali ću ovo da iskidam, otkinuću listiće sa stabljika, evo ovako (samo ih je svukao sa dva prsta) i sad ih samo malo izgnječite rukama. Čim to počnete da radite, počeće baš divno da miriše i sad sam ga pomalo nagnječio. Pravim marinadu pa će mi verovatno trebati oko 8 supenih kašika maslinovog ulja.

Imam ovde i inćune, divne inćune sa pijace, a kupio sam i kapare. Sad ću da ih ocedim od vode (kapare iz staklenke). Kapari su stajali kao u nekom pacu. Fora sa ovim jelom je to što ne morate da začinjavate ribu, zato što imate slane inćune i slane kapare. Kad njih stavite u ulje (?) samo će lepo začiniti ribu. Tu je i riba list, samo ću da je dobro istrljam ovim uljem... Kad to završim premestiću je ovde.

Dobro, sad sam stavio ribu unutra (keramička posuda za pečenje u rerni), a sad, pošto je ovo velika riba, svaka šnicla se razlikuje, tako da imate ove divne koje možete da uspravite, pa treba samo malo da ih ispremeštamo i postavimo jednu pored druge. Znate šta, ovo možete da pravite sa bakalarom, sa morskim grgrčom, znate, samo rep, bez kože, ma divno. I kad ovo završite, stavite na to kriške limuna, dva ili tri limuna.

Ovako kuvaju na Siciliji. Kad smo bili na medenom mesecu, pravili su nam neverovatne stvari sa limunom i pekli su svu ribu ucelo, ili ovakve šnicle, i prekrivali su je majčinom dušicom, ili žalfijom, ruzmarinom, što je sasvim suprotno od onih trava za koje mislite da bi se dobro slagale sa ribom, znate. A onda, bože, kad sam to probao, čoveče, bio sam tako oduševljen što sam na Siciliji, da mislim da je moja gospođa pomislila da sam srećniji što sam tamo sa svom tom neverovatnom hranom nego sa njom... Ali to očigledno nije tačno, ali nije loše ubiti 2 muve jednim udarcem i istovremeno se obrazovati i uživati u ljubavi. (Za svo to vreme je sekao limun na tanke, tanke kolutove).

Sad treba samo da uzmete ove fine tanke kriščice, pogledajte kako su fine i tanke...Samo ih poređajte preko ribe i zamislite kako se to peče, to sam radio i ranije i viđao ljude kako limun guraju u stranu,. Kad se ispeče, limun postane hrskav i karameliziran i sladak, a njegov ukus se ukuva u ribu koja postaje baš sočna. A onda kad pojedete taj hrskavi limun i sočnu ribu... Divota jedna! To vam je jedna baš savršena kombinacija.

Samo ih pobacajte odgore, evo vidite, tako... (skroz prekriva ribu limunom). Dobićete lep pokrivač od limuna. A ovde mi je i ostatak marinade kojom možemoo sve da poprskamo odgore, vidite kako to lepo izgleda. Dovoljno je da to pogledate da znate da će biti ukusno.

Tu su i inćuni, ja ću ih preseći na pola (uzduž), a vi možete da stavite i cele, pa ću lepo da ih poređam po svoj ribi, evo ovako, a kad se budu pekli, oni će se skoro istopiti i to će biti najukusniji začin koji ste ikad iskoristili. To je to. Divno. A, ima još nešto što ću da uradim... Imam još onog «šampanjca»... sipaću malo toga po ribi ovako...

- Pretpostavljam da može i belo vino?

Da, belo vino, voda, limunov sok, za ovo vam treba samo pola čaše, ali to će potaći sve ukuse da poteknu na dno i biće baš fino. Staviću je u vrh rerne na oko dvadeset minuta, na 220 stepeni, pa će ovo odgore biti lepo i hrskavo, riba će biti sočna, a na dnu će ostati malo sosa. Divno. Baš fino letnje kuvanje, znaš.

E sad ću da napravim jedno opako jelo od povrća. Od špargli. Obožavam špargle, (i ja ali platonski) a sada su baš dobre, sad im je sezona. (Briše radnu površinu) Sad ću da vam pokažem. Kupio sam i malo pancete i fine špargle, kupio sam 3 veze, pa ću sad da vam pokažem šta ću da uradim. Samo ću da uvijem špargle u malo pancete. (Samo? Ala lažeee!)

Samo ću da nađem jedan fin, čist sto i uzeću ovu... Ovo znate izgleda kao obična mesnata slanina (pedalj dugačak vrlo tanak šnit pancete). Ako želite može i obična, isto izgledaju. -Znači dimljena mesnata slanina?
Da, dimljena. Taj dimljeni ukus će od ovoga napraviti nešto genijalno. (Uzima dva šnita slanine i nastavlja jedan na drugi po dužini tako što ga malo preklopi pa zatisne prstima da se slepi). Sad smo spojili dva parčeta pančete da dobiješ baš dugačku traku. Treba mi 9 ovih, poređajte ih... Dobra stvar je to što ću da napravim za svakog po zamotuljak, zgodno je kad dobijete nešto što je samo vaše. Ali ovo takođe veoma brzo ide.

Kad to završite... Pogledajte ove špargle... Možete lako da procenite da li su dobre, zato što su baš tanke (ko mali prst), a vidite kako pri dniu postaju deblje i prilično drvenaste. Sad ću da ih... samo ovako, da puknu na najnežnijem mestu. (Uhvati za krajeve i savija dok ne pukne. A ona, pametnica, puca prirodnom smrću baš tamo gde treba. I onda odbaciš onaj beli deo, suprotno od praziluka, koji mu je valjda deda od strica. Tja.) Treba vam oko pet komada po osobi, četiri.. pet... Pet ili šest, eto tako. (Pa da rekonstruišemo, ako je slaninećih traka trebalo da bude 9, znači toliko spodoba. A to je 9x5=45 u tri pišle, znači špargle se prodaju po 15 komada u pišli da nekažem vezi. Mislim, da vas ne prevare na Kalenićki.)

(Postavlja po 5 komada na svaku traku od pančete). Kad to završim, tu je moj ruzmarin, treba mi jedna duga grančica i samo ću da je stavim na sredinu, a u sredini će, očigledno, znate, ukus ući u sve špargle, kad bi bio spolja, začinio bi samo par njih, pa...

- To se ne jede, jel, posle ga baciš?

Tako je, baciš ga. Ali do trenutka kad ćeš ga ti baciti, u sve je ušao divan ukus. Imam tu negde malo paradajza... O, bože, (molim) mora da je ispod ostriga... Kupio sam malo crvenog i žuteg bebi-paradajza, koje možete nabaviti svugde. Uzeću po jedan crveni i žuti paradjz, to je samo mali trik koji usavršava ovu stvar. Samo mu očistite semenke (zašto??? Sad ga on zgnječi između prstiju nad sudoperom i iscedi sok i semenke. A meni mi žao.). Kad se bude pekao, paradajz će se raspasti u kašu i curiće preko špargli. Pretvoriće se u baš fini sosić. Sad ih otvorite kao knjigu, po sredini (i stavlja po jedan crveni i žuti na sred špargli kao leptir mašne), uradite to sa svima njima (buketima špargli), pa možemo da ih zavijemo.

Kad to završite, treba vam još par špargli, da bi paradajz ostao na mestu (pritisnite ih odozgo). Onda uzmite pancetu, ovako, (umotava unakrst, svaki kraj posebno, pa okolo) i zašuškajte je u to, pa je onda zavijte okolo. Sad je to fino pričvršćeno, ne može da pobegne, i izgleda... izgleda divno. Sad ću samo da uzmem moj pleh, i da poređam zamotuljke ovako.

- Hoćeš li da ih pečeš?

Da peći ću ih. Baš fino. Samo ću da ih malo pofajtam po vrhovima maslinovim uljem, pa će početi malo brže da se peku. Uzmite malo bibera... I jedan limun... to je divan trik, uzmite jedan limun, presecite ga na pola i stavite ga unutra, ovako (međ smotuljke špargli). Sad uzmite malo maslinovog ulja sa dna pleha, (prstima) i malo ga utrljajte u limun. Kad ga budete tako pekli, neće biti samo slađi i ukusniji, već će iz njega isteći i dva puta više soka, što je sjajno.

Riba je u rerni, špargle su u rerni, znači još oko deset minuta. Imam tu i malo finih mladih krompirića (vriju sve u 16 u jednom loncu) sa malo nane i mrvicom putera. Sad je sve sređeno. Sad ću malo da počistim... i vreme je za ostrige. Sjajno. Gde mi je nož?...

(Uzima ostrige iz frižidera, nož, krpu i nosi to na palubu. Šampanjac je već gore. Uz nešto tako fino, nežno i delikatno kao što su ostrige, pije se isključivo šampanjac. Sad bi ja mogao da postavim pitanje, da nisu onda oni sosovi od luka i ljute papričice suviše jaki? Ali šta ja znam o ostrigama i šampanjcu, video sam ih dva puta na teve. Jedino mi je mana što sam pismen, pa čitajući svašta, ponešto i zapamtim. I da se razumemo, ovo kao iskreno pitanje, nikako kao zajedljivost, obožavam ga i nedam nikome ništa da kaže protiv njega.)

(Kraj. Iznosi ostrige, piju šampanjac, zabacuju glave, srču ostrige, uživaju, ali najviše uživa kad baca prazne školjke preko ramena. Posle svakome u tanjir po smotuljak špargle na koje je prethodno iscedio one limunove koje je stavio da se skupa peku, i po parče ribe koje je zalio sopstvenim sokom. Onda su jedni drugima dodavli činiju sa barenim mladim krompirićima da dopune tanjir. Posle su deca dobila žele zeku sa ušim ili brkovima od listova nane, a odrasli mehurićasti žele. I sve to na vodi. Da, da, i meni će mam kupiti ako budem odličan.)

Goli rucak 19 Hajlendersko kolo

Džejmi stiže vozom u Škotsku, sve zeleno, pašnjaci planine, jezera, geografija, nema zezanja. Ovo je moj drug Edi. (On mu prodaje školjke pelegrine već 5 godina). Idemo da overimo neke školjke, malo ćemo roniti, mnogo kuvati… Trebalo bi da bude odličan vikend… (Voze se kombijem kroz krajolik, pa prelaze na crveni ribarski brodić, tamo Edi oblači ronilačko odelo, roni, vidimo kako vadi skoljke. Razne, prepoznajem Svetog Jakova (Sen Žak), pa one lepe šarene što deca skupljaju a odrasli koriste kao piksle. Dolaze kod njega kući, pa u kuhinju, a kuhinja, kamena, starinska, a lepa, lepa. I meni će mama kupiti takvu ako budem dobar. Edi odlazi da pošalje izvađene školjke na voz I vraća se za pola sata a Džejmi dotle da napravi klopu.)

Školjke pelegrine sa prazilukom

Jedva čekam da ih skuvam,zato što su do pre dva sata bukvalno plivale, mislim da će im ukus biti neviđen, mislim pogledaj ih kako samo dobro izgledaju (mislim da su pelegrini ono što sam ja znao pod nazivom Sen Žak, to je ona školjka iz koje se rodila Venera). Edi je otišao na kratko pa ću da smuljam nešto u jednom loncu. Kupio sam špargle i mladi praziluk. Ubaciću ih u slanu kipuću vodu samo malo da omekšaju.

A onda ove pelegrine zavucite nož između i onda ga iskrenite (nož ugura na santimetar ispred šarke i onda ga okrene za 90 stepeni tako da je sečivo između strana školjke popreko.) Izvadite ga napolje pa onda provucite skroz nož niz dno školjke, baš je lako i dobijete ovo. Divnu pelegrinu (beli deo to je valjda telo, narandžasti deo to je valjda stopa, i crni deo valjda creva, to ne valja). (Izvadio je sadržaj školjke, odsekao mali belo-prozirni mišić sa strane i kao neko belo crevce i odstranio. Dobio je kompaktnu belo narandžastu lopticu). (Zatim saznajemo da pelegrini vrše samooplodnju, pa im za sex nije potrebno dvoje...)

(Uzeo je cediljku i u nju sipao bareni praziluk, posle oko minuta kuvanja. I uzeo je da dovršava pelegrine). Samo da se tiganj dobro ugreje, sipaću malo maslinovog ulja, par supenih kašika i onda ću samo malo da ih propržim. (Misli na praziluk, i stavlja ga u tiganj sa zagrejanim uljem). Neka sve bude u jednom sloju da dobije lepu boju, i da postane fino i zlatno. Sad so i biber...

Za ove pelegrine imam jedan fin sistem... Malo ih zasecite kao šahovsku tablu, dva tri puta u oba pravca pa će, kad ih začinite, začin ući u njih, a kad ih budem skuvao, procvetaće kao neki veliki cvetovi. Izgledaće divno, ali ne radim to zbog toga. Kad je kasnije budete sevirali, pa vam bude ostalo malo soka u šerpi, sipaćete ga preko školjki, pa će u njih ući svi sokovi i ukus će im biti divan! Onda ću odgore da stavim malo bibera, malo soli a imam i mešavinu 5 začina. To je mešavina semena morača, cimeta, anisa, đumbira i karanfilića. Odlično se slaže sa svom belom ribom.

(Za to vreme se oni praziluci prže, sklanja ih u stranu i oslobađa deo tiganja za školjke, doliva još malo ulja da se ugreje i na njega stavlja školjke).

Stavite ih zasečenom stranom nadole. Kad pržite školjke radite to na vrelom tiganju, evo ovako. Kožica će im postati zlatna i skoro karamelizivana i pomalo hrskava. Dajte im 2 minuta, prevrnite ih pa još minut i to je najbolja stvar na svetu. Treba mi i malo putera, puter je divan sa morskim plodovima, da divan. Ali najvažnije je da dobije boju na maslinovom ulju, to je sjajno. (Kad ih je prevrnuo stavlja komadiće putera okolo.) Imam ovde vezu čubra, samo otkinite vrhove i malo majorana, treba mi samo šaka, eto toliko, odmah zamiriše... Sad to pobacajte po puteru i školjkama. I naravno ukus će odmah uleteti u njih, predivan ukus, a i začini će postati hrskavi. Ukus začina će ući u puter pa 'e se stvoriti neka vrsta sosa. I eto tako, sad ću da stavim unutra i malo limuna (skida tiganj sa vatre i cedi preko svega pola limuna). Pravim najsmešniju facu kad cedim limun, uvek ovako… I sad ih lepo protresite. Malo ću ovako da ocedim povrće i onda treba da ga prebacim u tanjir za služenje. Stavite školjke preko povrća, tako i biće divno. Hoću da je sve na velikom tanjiru pa da se svi iz njega služe.

(Stiže Edi, vadi pivo iz frižidera i seda za sto. Džejmi preliva sos iz tiganja pšreko svega, postavlja dva tanjira, sedaju i jedu školjke. Dogovaraju se šta da spreme za večeru za ronioce. Sve osim školjki, znači jagnjeći but. Džejmi seda na bicikl i jurca niz staze i bogaze tražeći kaspina koji ima pokretnu mesaru u kombiju. Pita okolo, ljudi pokazuju prstom ovamo, onamo, i konačno ga sreće. Kupuje veliki jagnjeći but za 19.5 funti i još se ogrebe za vožnju nazad pošto se izgubio ko Ivica i Marica.)

Jagnjeći but, pečen, bez koske, sa sosom od nane

Kupio sam ovaj divan jagnječi but za ronioce. Napraviću jednu evčeru u marokanskom stilu. Pogledajte koliki je... Baš veliki momak... U ovom trenutku je tu kost koju želimo da izvadimo. Često ćete naći but bez kostiju, ali ću vam pokazati kako se vadi koska. Uzmete lep savitljiv nož, kao ovaj koji sam koristio za školjke. Treba da priljubite nož uz kost i da ne sečete prema sebi (to valjda iz bezbednosnih razloga). Kad užete u fazon, stvarno je zabavno. Samo sam sekao ovuda da bih otkrio zglob (najkraćim putem odozgo), pa sad treba samo da isečete oko toga i lepo je izvadite. (izvadio je gornji deo koske, stavrno se nije namučio) Taj deo je gotov.

Sad vam ostaje ovaj jagnjeći but. Hoću da skinem deo masnoće, pa ću da zavučem nož unutra i da isečem oko 50 komadića kožice u obliku graška, to je i zato što hoću i da ga mariniram, pa želim da marinada uđe u meso, a kožica je kao neki vodootporni prekrivač, ne dozvoljava da marinada brzo prodre. Znači, samo odsecite male komadiće, izgleda kao da je na tufne, (leopardov but) ali nema veze.

Sad da izvadimo i ovu glavnu kost. Napipajte i secite duž nje i otvarajte meso kao knjigu.
-Jel i jagnjetina iam bolji ukus kada se sprema sakostima?
Da. Neću da ispadnem licemer, ali zapravo sve, ima bolji ukus kad se peče sa kostima. Ali kad je meso filetirano, možete da pravite svašta, da ga rolate, pesavijate, umotavate razne stvari u njega, da ga punite i tako da nadoknadite onu lepljivost koju nudaje kost.

Sad kad ste to odradili, ovde imate deblje delove, a treba sve da bude iste debljine, da bi se mariniralo i ispeklo u isto vreme. Za ovaj deblji deo ovde, uzmite nož i ovako ga

zasecite, malo ovde, malo tu, malo tamo i sve to je odlično za upijanje ukusa. I dok si trepno otvorio si meso i dobio nešto ovakvo. (Pa mislim da meso treba zasecati tako da se dobije ravnomerna debljina kako bi se ujednačeno ispeklo, imajte to na umu). A to će, zato što je iste debljine, istovremeno da se ispeče. Ovo se zove leptir meso u komadu, tako tražite od vašeg kaspina da vam iseče i on će znati šta treba da radi.

Ubacite meso u kesu, u njoj ćemo ga marinirati. Uzeću malo korijandera lista, semena i malo lista nane. Koristiću oklagiju i lonac umesto avana. Evo jedna mala šaka semena korijandera, to je par supenih kašika (2) i sad treba da smrvite te semenke. Onda ću ugrubo iseckati list korijandera, celu vezu (2-3 šake).
-Kakva je razlika između semena i lista korijandera?
List ti je zapravo sveži deo, pa kad biljka procveta, proizvede seme, a seme ti je, zapravo, ovo. (Svašta, ja sam mislio da ga pita za ukuse). Da je ovo sveže seme mogla bi da ga posadiš i seme bi pustilo klicu, a klica bi izrasla u list korijandera. (Bogami, sumnjam da tu ima neke razlike, seme je seme, uvek je suvo, svejedno koliko. Uostalom ja sam posadio pa ću da vidim šta će da bude. Uostalom šta ja znam o tome?)

I sad isto to sa nanom, sitno je iseckajte. (sav se sto zeleni, ko fudbalsko igralište) Ubacite to tamo, pa sad isterajte ukus napolje, kapirate? (Stavio je iseckano lišće u onaj lonac gde je već tucao seme korijandera oklagijom i nastavio da tuče).

I sad još samo par čenova belog luka, oljuštite ih... (baca ih u lonac - avan). Imam ovde i malo leblebija u konzervi. Procediću i staviću pola konzerve. (Mislim da bi umesto leblebija moglo da se stavi kuvano žito, a?) Sad i njih izmrvite. Kad izmrvite tako leblebije, to liči na... na... humus, da, malo lepljivo, pa kad se zalepi za meso neće brzo otpasti (ma ne zemlja, to je neko paštetasto arapsko jelo), a što duže držite ove trave i začine na mesu, imaće bolji ukus.

Sad ću tu da dodam kiselo mleko. Imaće bolji ukus. Da probam, (cokće) definitivno još soli i malo limuna. Dobro ga promešajte... malo crnog bibera... To je otprilike to, baš lepa marinada. Ovo možete da stavite na piletinu, svinjetinu, na celu ribu i tako to. Pustite ga da se marinira, sat vremena ili ceo dan, biće fino. Sad uzmite malu činiju. Podeliću ovo, polovinu ću staviti ovde, a ovo će biti naš sos od nane za jagnjetinu. (E to mi se dopada, samo da mi izraste korijander. Korijander sadim, a Fridrih mi Niče!)

A ovde (u kesu, k obezkošćenom butu) ću da sipam ostatak. Sad treba da izbacite vazduh iz kese, da je vežete u čvor i da umasirate marinadu u meso (tek da znate da odgovorite, kad vas neko pita šta radite). I sad je malo promuljajte okolo... (Gnječi i prevrće kao da mesi testo. Ja sam impresioniran kvalitetom kese.) Nije loš osećaj... Probaj i ti. (Baca joj, čuje se tup, uhh..) Kao neki silikonski umetak, ili tako nešto.
-Jesi li ikad pipnuo silikone?
Ne, samo nagađam... Sad samo da ga ubacim u frižider.

(On je otišao da nabere povrće za uz jagnjetinu, negde u neki rasadnik. Na biciklu jurca okolo, oblaci vise do zemlje, kišičasto, nosi jaknu sa kapuljčom, trava zelena a more boje oblaka, simetrije radi valjda. Naravno usput je popio pivo u pabu gde ženske sviraju violinu, one škotske narodne poskočice).

Povrće na dnu rerne kao hvatač jagnjećobutskih iscurotina

Imam ovde tonu povrća, svakakvog. Mlade šargarepe, paškanat, četvrtine crnog luka, tikvica... Cela ideja je da se tako iseče sve povrće, da bi se ispeklo u isto vreme. Treba vam malo maslinovog ulja, soli, mali prstohvat kima, baš fino, to mu daje marokansku temu. Imam još pola konzerve leblebija, i to je lepo u ovome. Cela ideja je da sve pomešamo, da bi se i ukusi izmešali, a sve leblebije će pasti na dno kao malo iznenađenje za kasnije.

Cela ideja je da se ovo peče u dnu rerne, a da jagnjetina bude iznad, da bi svi divni sokovi i kiselo mleko curili na povrće, koje će tako biti još ukusnije. Sad moram samo da gurnem ovo u rernu, daj tu jagnjetinu... Pogledaj moju jagnjetinu, baš velika komadina... sad pravo na reštku, neka kožica bude odgore i biće divno. Jedan sat.

Desert, čokoladni krem

Sad još desert i biće super. Nisam znao šta da napravim pa sam pribegao klasici. Dobićemo jednu čokoladnu inekciju, znaš, da održimo nivo energije. Napraviču čokoladni krem.

Ovde iamm šerpu ključale vode. Skloniću je sa vatre i staviću jednu šolju unutra, jer nemam činije. Imam ovde 200 gr baš kvalitetne čokolade za kuvanje, sad treba malo da je izlomite (lupa njome po stolu kao manijak sa izrazom lica kao da cedi limun). Sad ću da je stavim u šolju i to je to, zaboravite na nju. Treba mi za to i malo putera, u stvari. Koristim četvrtinu pakovanja, 70 gr. (nasecka i stavlja u šolju po čokoladi koja se lagono topi u onoj šerpi sa vrućom vodom).

I treba mi slatka pavlaka oko 350 ml što je nešto više od pola pinte. (Pavlaku sipa u ćasu i muti žicom.) Sad je stavr samo u lupanju, treba da se stvore brdašca, da bude fina i penasta i da duplira masu. (Umutio je šlag) Rto, evo ih brdašca... Istresite je u to.

Sad mi trebaju jaja, dva velika jaja, samo ih razbite u to (u novu veliku staklenu ćasu). Imam i malo meda, škotskog livadskog meda koji je divan. Za ovo vam treba samo dve supene kašike. Mislim da je med bolji od dve supene kašike šećera, on bar ima neki karakter, a i svilenkastiji je i ukusniji. (Muti) ovo treba da postane fino i bledo... Fino, sad u to uspite ulupanu slatku pavlaku, sipajte je u zumanca (ma cela jaja su bila, ali žuto jeste). A onda ovu čokoladu, koja je divna (do sad se sasvim rastopila i sa puterom stopila). ubacite to unutra, sve sastružite. Ja obično u ovoj fazi dodam i malo alkohola (pozdravljam), a pošto smo u škotskoj, dodaću supenu kašiku viskija. Viski i čokolada, to je super, ali to treba da bude ukus iz pozadine, a ne da vas udari u glavu.

Sad kad je sve tu, treba da lagano mešate testo, kao da ga presavijate, da ne biste izgubili sav taj divni vazduh, od koga krem bude lep. Promešajte to i onda je gotovo. U frižideru hladim neke čaše, vi to ne morate da radite, ali je vrlo zgodno, jer ipak želite da ga ohladite, jer čokolada zarobi sav taj avzduh čim se ohladi, a to je baš dobro.

Sad ću baš da se umrljam... (Sipa u čaše nekom drvenom ravnom varjačom, ma ne ipak uzima klasičnu kašiku, pomaže se sa drugom da sroza sadržaj sa prve i kad je

sipao u sve čaše, onako grguravo, malo više od pola, uzeo je ceo poslužavnik pa je treskao njime e ne bi li se čokolada u čaši slegla. Ja zadivljen kvalitetom, čaša, poslužavnika i stola. A meni se više dopala onako razbarušena čaša.) Da mu pomognem da se slegne. Ako želite, vi možete i kašikom da ga izjednačite ali meni se sviđa ovako grubo, izgleda domaćinski ane kao nešto iz kesice...(Pa u frižider)

Uz ovo volim da pravim keksiće od susama. (To je ono, susam orasnice...). Treba mi 200 gr šećera, pola pakovanja, nije ni važno ako malo preterate. U to stavite i četiri supene kašike vode, (šećer i vodu sipa u onu šerpu s početka u kojoj je grejao vodu za rastapanje čokolade) pa ga stavite na vatru i ne dirajte.

Dobro, sad malo susama... treba vam 100 gr susama. Vidite kako su se voda i šećer sjedinili u sirup (vrijucka i peni), može da se vidi kako karamel postaje zlatan. Kad postane zlatno braon, ubacićemo susam, kuvaćemo ga još jedan minut i gotovo. (sad je sipao susam u karamel) Mešajte malo i pripremite pleh. Možete da koristite običan pleh ili mermernu ploču, ali morate da je namažete uljem da se ne bi lepilo, (auuu, pa on je izgleda uzeo maslinovo ulje, e to je već mnogo za moja nejačka pleća, kako bre maslinovo ulje na slatkiše?), pa ga utrljajte ravnomerno i biće super. Sad sadržaj karameliziranog šećera sa susamom, sipajte tu... Ne smete da ga dirate, vrelo je. Uzeću nož da bi ga razmazao da bude fin i tanak... I to je to.

Langusti kao predjelo

Izaći ću da vidim šta mogu da pronađem, jer hoću da spremim momcima i malo morske hrane, drži mi pesnice. (Odlazi biciklom na obalu i kupuje rakove, langustine od ribara). Da vam kažem, ovo je nešto fantastično. Kupio sam predivne male languste, a obožavam i ono nadgovaranje sa ribarima i te stvari (valjda misli na cenkanje). Predivni su. To su kao mini jastozi. Mi kažemo langusti a ribari kažu račići.

Hteo sam da napravim predjelo, onako za sredinu stola, svi klopaju zajedno i tako to. Ali moram da stavim gril-tiganj na vatru. Da uzmem nož, sad ću da ih prepolovim, staviću nož uz glavu, pa krenite ovako naniže po repu, nemojte ih preseći do kraja, što znači da možemo da ih otvorima kao knjigu i da ih začinimo i skuvamo. (Znači odozgo, i glavu preko leđa po sredini).

Kad to uradimo treba samo da izvadimo želudac, (negde ispod glave) a onda zabijte nož u klešta ovako i malo ih polomite. (Zamahnete nožem popreko po sredini klešta, nož se zabode malo, i sad ga samo iskrenete i klješta napuknu, to). Kucnite i iskrenite, tako će klešta napući, pa možete da ih otvorite i da posisate svu onu lepotu iznutra.

Sad ga stavite ovde (u pleh) moram da kažem da su ovi škotski langusti najbilje koje sam ikad video. Neverovatno su slatki i ukus im je fantastičan, a mislim da je meso ukusnije nego meso jastoga, zato što jastog ponekad moće da bude mesnat i žilav. Sad smo spremni kad smo ih sve otvorili. Treba samo da operem ovu dasku.

Hoću da začinim rakove jednostavnim ali klasičnim začinima. Imam ovde malo finog divljeg origana (jel može pitomi pa da nerviramo dok ne podivlja?), izgleda fensi, ali to je samo veza osušenog oregana. Navikli smo na onaj suvi origano u teglicama koji liči na piljevinu, a nema ni preterano dobar ukus. Ali ovo je samo šaka origana, koju

sam isekao, osušio i stavio u kesu. Miriše fantastično. Treba samo da ga smrvite i istresete.

S ovim rakovima ima fantastičan ukus. (Posipa po rakovima u plehu). Treba mi malo soli, i malo bibera i par papričica, mislim da su one ovde ključna stvar. Treba nam samo nekoliko malih koadića papričice, da ne bude ljuto, ne sme da bude ljuto, jer se s morskim plodovima nije šaliti, jer ako bilo koji ukus pobedi ukus školjki, gubi se smisao pripremanja sveže morske hrane. (Papričice je oslobodio semena i žilica i tanko iseckao).

Eto tako. To dobro izgleda. Sad je ideja da poprskamo papričicama svaki langust posebno. Samo po pola, jer ću kasnije verovatno staviti malo sveže odgore, jer je mešavina sveže i kuvane papričice baš fina.* Treba mi i maslinovo ulje, poprskaću malkice svaki langust. Ovo sad je važan deo.

Vreo tiganj, pa poređajte par rakova na njega, spustite ih mesnatom (sečenom) stranom na dole, ovako i pritisnite ih malo. Poređajte ih jedan pored drugog...
-Jel može to i na tiganju?
Može i na tiganju, može i u rerni na gril programu u plehu. Ja volim ovaj gril tiganj zato što vidim šta se događa, to je fino. Tako soba lepo zamiriše i svima proradi apetit. Pustite ih oko dva minuta sa mesnate strane, a onda ih nekim hvataljkama prevrnite na drugu stranu. Pogledajte ih samo... (okreće jedan i pokazuje, lepo je promenio biju) Divno. Baš, baš fino. Sad ih prevrnite na drugu stranu... Kad ih prevrnete, pomerite repove do kraja tiganja i dajte kleštima još malo vremena za kuvanje. Ona se malo duže peku jer imaju oklop, ali to je normalno.

Posle oko minut sa druge strane, gotovi su. Divno, da nađem pladanj... Samo ih poređajte tu... Pokušavam da ih poređam tako da meso bude okrenuto na spolja, kao lepezu, ne zato što hoću da izgleda lepo, već zato što ću da ih prelijem limunom i uljem, pa kad ih budem prelivao, hoću da pokrijem svaki, da svi dobiju isti tretman. Eto ga, sad treba još samo dodati sveže papričice i ... (Napravio je veliku piramidu od rakova na jednom većem tanjiru). Aj, aj... Evo, stigli su... (kakav tajming, seče limun i cedi ga preko svega, pa ulje... A oni ulaze, ni ruke ne peru, pa ronioci, do sada bili u vodi, uzimaju po pivi i sedaju za drveni sto, uzimaju po raka na dlan ijedu rukom sa stola. Onda on vadi vreo pleh sa povrćem koje se peklo ispod jagnjetine i treska gas direkt na sred stola. Jagnjetinu sa sve žicom, takođe...)

Goli rucak 20 ? bilijar pravo musko vece

Džuls je otišla na vikend sa drugaricama, što je fantastično… Pa, nije fantastično, ali me ekipa sad stalno zeza da sam papučar, znaš zato što sam se oženio i sve to. Pa sam mislio da provedem jedno muško veče, a to znači mnogo cirke i mnogo karija.

Pravići kari kod jednog druga, ali pre toga idemo kod jednog mog ortaka s kojim sam radio, zove se Dez, on je fantastičan majstor indijske kuhinje. Potpuno je neverovatan. Smuvaću ga da mi pokaže par trikova i recepata i takvih stvari, pa idem kod ortaka da im skuvam kari kakav u životu nisu jeli. Ako ih tako ne skinem s vrata, ne znam kako ću. (reče on u maskirnoj uniformi, isti Mladić iz mladih dana, a ja samo sležem ramenima i vrtim glavom, ali to se ne vidi).

Jelo od limuna, sos - prilog

(Stiže on pred jedna roze vrata, a to je bila kafana od tog kolege indijca. Ulazi, zdrave se, pitaju za zdravlje i pravo u kuhinju...) Ovo jelo od limuna je tako savršeno ukusno... To mi je sad omiljena stvar kad dođem ovde. Kad sam prvi put bio ovde, naručivao sam glavna jela i takve stvari, Izneli su poslužavnik sa sosovima, tu je bilo sedam različitih stvari, jedna od njih limun, i ja prosto nisam mogao da verujem da limun može da bude tako ukusan.

Samo uzmem dva limuna, isečem ih na četvrtine, izvadim one bele deliće iz sredine i onda...
-To su zapravo gorki delovi, zar ne?
Pa da, to su gorki delovi, ali i korica je gorka (ma nije bre). Ali ovo se tako kuva da korica uopšte ne bude gorka, veruj mi uopšte nije. Samo izvadiš koštice, isečeš ih ponovo na četvrtine (uzduž) i ovako isitiš (seče tanko popreko). Ovo je dobar način zato što dobiješ i malo korice, i dobiješ mesnatog dela, što je prilično savršeno.

Uzeo sam jednu šerpu i dodao dve supene kašike običnog ulja. Neka se pomalo puši, da bude vrelo. Sad mi treba crna slačica (seme), evo ovako izgleda (sitna okrugla braonkasta zrnca). Od toga se pravi senf sa slačicom (ja mislim da se od toga pravi senf uopšte). Ali ovo je sušeno seme, treba vam oko dve ravne kašičice... Opa! Pucketaju kao kokice. Sad ih malo sklonite s vatre, pa sad drugi sastojak, lišće karija, koje izgleda ovako (tja ko lišće, liči na lorber) Kad ga protrljate, bude... Evo, pomiriši malo to je baš bogat miris, liči na ... Liči na kari. (Tja, ubacuje unutra).

Sad ih tuda malo promuljajte. A sad mi treba malo crnog...zove se «urad dal» to je u stvari crno sočivo. Samo što je belo jer je oljušteno i podeljeno na pola. Tako da zapravo možete da koristite bilo kakvo sitno sočivo iz prodavnice. (Samo se pitam jeli to nekako prerađeno, nije mi jasno kako oljušeno pa prepolovljeno). Treba nam samo jedna supena kašika. Za 30 sekundi će postati tek blago zlatno a to mu daje onaj jezgroviti hrskav ukus, što je prva liga. (E sad to sa našim sočivom, teško, mi ga kuvamo kao pasulj, baš zbog te tvrde kore).

treba vam malo ljute aleve paprike. jedna kafena kašičica. Možete i da ga zaljutite ako hoćete, ali od jedne kašičice bude fino i blago, samo ga malo začini... (bogami ne znam, od jedne kašičice to kod mene niko ne može da jede. Osim onih koji jedu ljuto. Kod nas nema sredine, čudno).

(Meša i kašlje, ulazi u nos). Kad se to bude malo kuvalo, dodaćemo i naš limun. Limun ću kuvati u ovome bukvalno 30 sekundi (sve ga prevrće, ono gore-dole sa tiganjom). Pogledajte boje, fantastične su. I sad imam malo belog vinskog sirćeta. Bilo koje belo sirće je dobro, čisto da ga malo zakiseli i da zaliči na turšiju. Tri supene kašike (ja bih savetovao jabukovo sirće, mada ne znam zašto mora belo kad je sos crvenkast od aleve paprike). Ovako ga malo «razbacajte» (drma tiganjom). Eto, samo se toliko kuva.

Sad još dobar prstohvat soli, opet promešajte, pa probajte. Probajte sos. Divno. Stvar koju ljudi ne znaju je da limun postaje veoma sladak kad se kuva, sva ona kiselina se

pretvara u šećer, a sok se zgusne kad se ohladi i lepi se za limun. I onda to jedete sa indijskim čipsom ili kao prilog uz kari.

(Moram da se umešam, moja zapažanja su malo drugačija. Meni se učinilo da kad u neko jelo koje se kuva, dodate limuna onda jelo postaje kiselo i ne gubi kiselinu tokom kuvanja, dok ako ga zakiselite sirćetom, onda posle nekog vremena kuvanja sirće izlapi i gubi se efekat kiselosti. Osim toga ako limun kuvamo neoljušten, dobija se i dosta ozbiljne gorčine. Sad džem od šljiva to može da podnese jer je sladak, stavljao sam po malo i u dinstanu pileću džogericu i tamo može, jer je otužna, ali jednom sam stavio baš u sočivo i nije moglo da se jede od kiseline. Ne sumnjam da Džejmi zna šta govori, samo predlažem oprez u improvizaciji sa limunom. Kod nas se to rešava što se limun služio posebno na tacni, tja, ali ovo bih voleo da probam).

Ja sam to pravio uz belu ribu na roštilju i bilo je fantastično. Spremajte ga uz pečeno belo meso, divota. Ovo oživljava jednostavne stvari zato što ima baš delikatan ukus.

Sos od korijandera, osvežavajući sos na bazi kiselog mleka

Ako si pomislila da se ono brzo pravi, onda je ovo još brže. Fantastično se slaže sa karijima, posebno sa ljutim stvarim (TO). Obično kiselo mleko, koje je sjajno zato što je već kiselo pa vam ne treba limun (sipa jedno u blender). Sad vam još treba par papričica i malo belog luka. Samo 2, 3 čena, oljuštite ga i ubacite u blender u kiselo mleko. Indijci često koriste kiselo mleko i prave jedno potpuno fantastično piće koje se zove... Lasi, liči na milk šejk, baš je osvežavajuće.

Sad ću ove dve zelene papričice da oslobodim peteljke, prepolovim i izbacim seme, koje je užasno ljuto. Samo ih presecite na trećine, i u blender. Sad nam treba još i lepo parče đumbira (kao palac, pobogu i to je ljuto, a ja se ponadao da ovaj sos treba da blaži ljutinu karija, tja).
-Uvek koristiš svež đumbir?
Da, iz sušenog ne izlazi ukus. Baš ne volim sušeni đumbir zato što je tako dosadan. Samo ga oljuštite, i njega celog ubacite, mali prstohvat soli, pa meljite... (Drrr, primećujem da nema bibera, ni gore ni ovde, a i šta će ima pored tolkih ljutih stvari).

Divno. I sad najvažnija stvar je očigledno korijander. Fina šaka svežeg zelenog opranog pa oceđenog. Divni ukusi. (Stavlja u blender) Sad ga još malo meljite. Ne treba da bude sasvim zelen i gladak, treba da ima i zelenih komadića, probajte.

(Onda uzimaju indijske čipse, umaču u jedno pa u drugu i probaju. Dez, Indijac kaže da je «paka», to kažu kad hoće da kažu da je nešto prava stvar, autentično, znači kompliment, to i Džejmi koristi. Inače Dez bi da bude malo ljuće, Tja).

(Na Dezov kompliment da je stvar «paka», DžOliver nastavlja) Jesam li ti rekao, a vi ste svi mislili da se pravim pametan. Nešto stvarno fino, to znači «paka». Divno je. Hvala ti druže moji drugari će odlepiti na ovo. Sad ću samo da odem i da kupim neku finu ribu na Goldburn roud, neke dobre začine, da napravim kari, pa idem da igram bilijar i super, druže, gotovi smo. (Spakovao je sosove a dobio je i čips, pa se opet vespom vozićka po Londonu. Kupuje, slačicu, grčko seme, turmerik, lišće karija – osam funti, džabe. Mama hoću kući. I u ribarnici nakon što mu je prodavac pokazao

dve tri ribice moje veličine on kupuje tri porcije svežeg bakalara, fileti bez kože, 8.3 funata. Ma super je prošao, na pijaci obično pukne 12 a kod kasapina 18).

Kari sos

Dobro sad ću da napravim jedan fantastičan kari sos. Znate one kari sosove koje kupujete i jedete s mesom, (ne znam) sa ribom, povrćem i takvim stvarima, čak i sa čipsom ako ste prosti, kao ja. To vam je nešto tako, otprilike. To je fantastičan sos, stvarno je svež, baš ukusan.

Koristim suncokretovo ulje (fala bogu, jednom) zato što može malo više da se zagreje.* Treba mi ovde oko 5 supenih kašika. I onda ću tu da stavim ovu slačicu, istu kao malopre (crnu, u indijskoj kuhinji je to kao kod nas kad prvo propržiš luk...) Treba mi 2 kašičice i uskoro će početi da pucketa.

Sad još jedan začin, to je grčko seme, kao neki turmerik ukrašen sa belim lukom, meni se baš sviđa, oseća se razlika kad ga dodate...
-Nećeš da ga samelješ?
Ne, sada se stavljaju celi začini. Neki se melju. Ako koristim kim, ili seme korijandera koje je krupno, onda treba da ih samelješ, ali ove semenke su baš male. (Tja, a ja bih rekao da se to radi da bi se oslobodili zarobljeni ukusi i arome). (Ono tamo cvrči, cvrči, ko bagrem beli). Malo ću smanjiti vatru. Sad ću da dodam malo lišća karija, oko polovina toga... (puna šaka). Ovo odlično trpi sušenje (kao lorber) a možete i da ga zamrznete. Ja ga kupujem samo 4, 5 puta godišnje. (Stavlja lišće i meša, drma šerpu). Sad da sredim papričice (3 zelene, ljute, male kao prst, čisti ih od semenja i secka uzduž, tanko). Možete i da ih fino iseckate, a ja ih sečem na prutiće, tako je baš lepo, kad ih isečete ubacite ih unutra. Fino.

(Primećujem da recept počinje isto kao onaj sa limunom. On je tako žustro čistio i seckao papričice da je semenje samo prštalo naokolo, zaljutio je ceo sprat, pazite se, perite ruke, dasku...)
Treba vam lepo parče đumbira, veličine dva palca. Samo ga oljuštite i izrendajte u šerpu. Ovo je divna stvar,.pošto sam ga rendao dobijete ove fine rezance, ubacite i njih unutra... I sad sve dobro promešajte... Divno.

Sad imam 3 glavice crnog luka koje ću da oljuštim. Možete da ih iseckate, ali ja koristim multipraktik, neću da plačem.
-Jel postoji neki način da se ne plače?
Neki kažu da se secka pod vodom, smaranje. Najbolje da ga secka neko drugi, recimo blender. (Drrr, drrr,drrrr) Meljite ga isprekidano, ooo, baš je jak.
-To je baš mnogo luka...
Indijska kuhinja traži mnogo luka, on bude sladak kad se skuva, i, zanš, odlična je osnova za čorbe i karije i sosove.
-Jel ti jedeš mnogo karija?
Mislim da svi Englezi to jedu. Mislim, znaš, ko ne voli dobri stari kari? Pa moj deda ga nije voleo, ali, znaš, *pileća tika masala*, *badži od crnog luka*, možda malo karfiola, malo nane... Nikad nisam naručivao ništa drugo dok nisam počeo da radim sa Dezom, od tada naručujem sve...

Ovo miriše predivno, pa ću da dodam malo ljute aleve paprike. Jednu kafenu kašičicu...
-Zašto stavljaš i nju?
Pa, dobiješ... posebno sa zelenim papričicama, dobiješ pravu svežinu iz njih, znaš? A ova sušena paprika daje ljutinu. Sad ću dodati malo turmerika, jednu kafenu kašičicu. On će jelu promeniti boju (nešto žuto – narandžasto) ali mu daje i fin, blag ukus, što je baš seksi. Stavite ga unutra pa promešajte...
Sad ću tome da dodam malo paradajza. Imam 6 komada, samo ih gurnite ovde (u blender).
-Jel moraš da ih samelješ u multipraktiku?
Ne, samo me danas mrzi da ih seckam, a nije ni bitno. I njih meljite isprekidano, kratko, ne treba vam sok... Prospite ih u to i promešajte. Divno. Sipaću u to i pola čaše vode. To radim da bi se svi ukusi pomešali, veći deo će ionako ispariti.* Poslednji sastojak ovog sosa je kokosovo mleko, ono je divno. Promućkajte ga... (otvara konzervu, oko 250 gr i sipa) Ukus će biti fantastičan. I to je to. Treba malo da se začini. Kafena kašičica soli...

Probaćemo za minut... S ovim možete da radite šta god hoćete, da ga stavite u teglice, u kese za zamrzivač, pa u friz, u frižider... Možete da ga napravite 3,4 dana unapred, biće sve bolji i bolji, ukus će se popraviti. Da probam... Ma ovo je najbolji sos, kunem ti se... Ostaviću ga da vri još 5 minuta, gurnuti u stranu, pa ću, kad se kasnije vratim iz bilijar kluba, uzeti malo fine piletine, imam i lep bakalar, i krčkaću ih u tome oko šest minuta sa malo svežeg korijandera, tresnuću to nasred stola i onda oni sosovi... Ma divno.

Sveži ananas sa mint šećerom

Nisam hteo da se smaram sa desertom, jer, znaš, to nema mnogo smisla kad imaš šest tipova, tonu piva, kari... Ali ovaj desert je tako prost, a prokleto ukusan (a ja bih dodao da je ananas odličan kad se čovek oljuti, pa baš ide). Otišao sam i kupio običan ananas.

Znaćete da je dobar ako se lako otkida list. I ako ga pomirišete i ima sladak miris, e, onda znate da je prilično zreo. Sad mu odsecite vrh i donji deo, i sad ću da mu odsečem spoljni omotač, i ove male crne tačke, ni one nam ne trebaju. Treba vam samo oštar nož, okrećite ananas i secite. I sad treba da ga presečete na pola po dužini, pa sad opet na pola i opet na pola i onda ovaj deo ovde (tvrda srž) on je pomalo tvrd i žilav, pa ga odsecite. Tako sad isecite svaki komad.
-Koliko ljudi će to nahraniti?
Ovo je sasvim dovoljno za četvoro, a nas je šestorica. Ovo nije baš desert, više je nešto što će ti osvežiti nepce za pivo. Cela stvar s ovim desertom je što mogu da ga pripremim sada. Voće uvek treba da služite na sobnoj temperaturi.* Ako ga stavite u frižider, uvek se prilično ohladi i pomalo izgubi ukus. Sad nažite dva velika tanjira i na njih iseckajte tanko i fino ananas.
-Nećeš na prstenove?
Ne, ni na kriškice, mora da bude fino i tanko (seče kriške uzduž od onih osmina) i samo ih rasporediš po tanjiru. treba sve da bude onako na izvolte. A zbog nane i šećera će ti ananas prosto eksplodirati u ustima.
Umesto avana koji Nik nema koristiću ovaj lonac. Sad mi treba šaka nane. Divno. I koristiću oklagiju (tuca one listiće nane u loncu). Treba vam šećer, tako će sveža nana

pustiti sok... (dodaje šećer i lupa) Pogledaj sad tu boju, zelenkasti šećer... To može da stoji sad 2 sata. (Mislim da nije pošećerio ananas. U zadnji čas pred služenje će da stuca nanu i da pospe ananas, ako to uradi ranije izvetreće aroma nane, valjda)

Idem sad da igram bilijar sa ekipom. Baš ću da se zezam, sve ću da ih razbijem, odlično igram bilijar.

Pirinač indijski

Imam jedan recept, pirinač bude baš divan. To je dugozrni pirinač, malo posoljene ključale vode... Neka pirinač vri deset minuta dok lepo ne omekša, pa ga onda lepo procedite.

Uzeo sam šerpu, sad ću da je zagrejem. Treba vam samo 3 supene kašike suncokretovog ulja...Ponovo koristim slaćicu (crnu), oko 3 kafene kašičiće. Treba samo da počne da pucketa i tad znaš da će biti ukusna. I onda lišće karija. Samo ću da ih otresem i unutra (skoro šaka, a lišće krupno ko lorber) pa onda malo urad dala to je opet ono sočivo (ali ljušteno, krem svetle boje a a ne SMB)... Staviću samo šaku u to, što je oko par supenih kašika... Sad limun, zato što je ovo pirinač s limunom... Treba samo da oljuštite koricu ljuštilicom, ovako... To ću da ubacim (koricu, samo ono žuto) i da promešam. Počeće da se skuplja i stvrdnuće se, biće rastegljivo, ali će i začiniti ulje, mirisaće na limun. Ali dodao sam u to i lovor, malo đumbira, anisa, cimeta, karanfilića...
-Bilo koje začine, zapravo?
Sve što voliš, može i lišće zelenog limuna.

To je to. Sad moj pirinač, ocedio se. Samo ću da ga prebacim u ovo, treba da ga rasporedite da dobijete veću površinu (sipa pirinac u veliku činiju i rasopoređuje ga po stranama). I sad ću da umešam ovo i (sipa ono ulje sa začinima svuda po pirinču)...

Momci su baš raspoloženi, nismo se propisno videli od moje momačke večeri, mislio sam da će tad da me srede, da me skinu golog i da me ulepe samolepljivom folijom za banderu u Brajtonu i da mi obriju obrve. Ali u stvari su se svi napili i pustili me... (Meša pirinač)

Vidite sad ovo, treba sve da promešate, čujete kako cvrči, to svi ti ukusi ulaze pravo u pirinač. Sad ću da presečem limun i da iscedim sok, zadržite koštice... Divno zamislite kako sad sve to ulazi u pirinač, (ne mogu, žena bi me ubila, mada bi mene interesovalo da probam). Odjednom to postaje vrlo interesantno... Sad treba da dodam malo korijandera... Iseckajte pola ovoga (velika veza, buket) i sad sav taj divan zeleniš ulazi unutra... Pogledaj sad, odmah zamiriše dok seckatei znate da će ovo biti divno. Da probam... još malo soli i ... sjajno!

Sad ću da uzmem malo alufolije, samo je ugurajte u to (preko pirinča i onda zatisnuti uokolo) i pirinač je gotov, momcima će se baš dopasti, sad ću da ga ubacim u rernu, na 80 do 100 stepeni, i to vam je gotov pirinač, tu će ostati topao jedno 20 minuta pola sata, dok ja sredim moj kari sos.

Podeliću ga na dva dela, napraviću dva karija, kari od piletine i kari od ribe. Ovo treba ponovo da proključa. Kupio sam fino belo meso, iseckaću ga.

-Jel može u taj sos da se stavi i već skuvana piletina?
Da, ako ti u nedelju ostane piletina, samo je iseckaj ubaci u to i krčkaj. Biće divno. Mislim, šta god imaš pri ruci. Sad ću da iseckam piletinu na trake, tako će se kuvati samo 5-10 minuta u kari sosu. Ubacite ih tamo... Sad to treba da se krčka. Dodaću i piletinu i malo promešati.

Kupio sam finu ribu bakalar (sveži). Nema kožice, nema kostiju, samo ću da je ubacim unutra. Da se blago probari i da kari sos uđe u ribu. Ako je kuvate samo 5 minuta razdvojiće se slojevi ribe, spolja će požuteti, a iznutra će ostati bela, i ukus i izgled će biti fantastični. I ovo je brza stvar. Baš brza. Na primer imate teglu ovog sosa, tek ste stigli kući, odmah sos u šerpu, u to riblje filete, i dobili ste opaku večeru, kapiraš? Samo sve promešajte sa tim sosom (riba treba da ogrezne).

Sad korijander. Podelite ga na dva dela. (Secka i stavlja u one dve šerpe sa kirijima). U ovoj fazi možete da dodate malo mladog spanaća piletini, ili da ispečete malo kikirikija, ubacite ga u to, mislim sve što poželite. Možete čak i da stavite još ljute paprike u piletinu a da ribu ostavite da bude blaga i suptilna. Šta još ima ovde?

Sosovi, da pripremimo sosove. Pirinač... Dobro momci može!
(Na tanjir ide prvo pirinač, preko njega kari a sa strane sos i jede se sa onim čips hlebom. Posle su tucali nanu sa šećerom, posipali po ananasu i blažili ljutinu. Tja, taj kari me nervira, ne znam ništa o tome, moraću malo da se informišem.)

Goli rucak 21 ponovo u skoli

Pile iz kese

To je u stavri fantastična večera... Sad treba samo da uzmete činiju, a ovde imam i neke fine pečurke. Imam malo kesten pečurke, malo martinčica, izgledaju ovako... i onda malo poljskih pečuraka koje ću samo iscepkati, a ove (neke sitne) ću ostaviti cele. Sad izgleda kao da ih ima mnogo, ali će se količina smanjiti kuvanjem.
-Zašto koristiš različite vrste pečuraka?
Samo zato što nećeš da sve izgledaju isto nego kupiš različite i sve imaju drugačiji ukus, i drugačije izgledaju, pa kad ih jedeš, bude baš fino.

Ima jedan trik koji koristim, a to su sušene pečurke. Bukvalno vam treba 3 ili 4 komada. Ovo su porčini pečurke, fantastične su, baš lepo mirišu...Ako stavite bukvalno 4, 5 ovih sa običnim pečurkama, to će ih fino šutnuti u zadnjicu i učiniti da budu baš, baš ukusne. Verujte mi, ukus će biti mnogo dobar.

Dobro, ovde imam jedno finu travku. Niko ne zna šta je ovo? Timjan ili majčina dušica, stvarno fina trava. Sad ću samo da pređem prstima po stabljici i tako dobijete samo ove fine listiće. Ovde su nam sve pečurke, travke i sad mi treba malo vina. Imam tu malo barenog krompira koji sam kuvao u slanoj kipućoj vodi dok nije malo omekšao, oko pet minuta. Zato što se ne bi skuvao u kesi, ne bi imao dovoljno vremena.

Sad malo putera, jedan čen belog luka, iseckan. Treba vam tri kockice putera (veličine manjeg oraha). Jedna čaša vina i prstohvat bibera, dobar prstohvat soli i onda ću da uzmem ovaj (oceđen) krompir (tanji kolutovi, malo ga je bilo valjda 2-3 srednja ili čak manja), da ih stavim ovde pa će se svi ti ukusi pomešati, a puter i vino će da stvore baš fini sos sa sokom iz pečuraka i piletine i takvih stvari. Treba mi i malo maslinovog ulja, nekoliko supenih kašika.

A imam ovde i fino belo meso. Samo ću da ga zasečem nožem u cik-cak, to je dobro jer će se tako brže skuvati a i svi ovi ukusi će uči u nutra. Promešajte sve to, (meša rukama) ukusi su već počeli da se mešaju.

Cela stvar je u tome što nećemo morati da peremo sudove. Uzmite komad alufolije, oko metar dužine pa ga presavijte na pola, a onda, čisto da se osigurate da je sve čvrsto zatvoreno i da će definitivno uspeti, trazbijte jaje i premažite sve strane. Tako će biti savršeno zapečaćeno. (Jaje je razbio i blago umutio pa je onda četkom, naravno, molerska dvojka, namazao ivice). Tako će biti savršeno zapečaćeno. Kad se to presavije pa počne da se kuva, kesa nabubri i izgleda kao ogroman jastuk, ma baš izgleda kul.

Sad presavijete to na pola, pa onda sa svake strane dva puta ovako, pa kad vam ostane samo jedna strana koja je još uvek otvorena, to vam je vaš džep za hranu. Prvo stavite svoje povrće, sve gurnite unutra, piletinu stavite odgore, prelijte je svojim sokovima, pa onda tu poslednju stranu presavijte ovako (kao i prethodne na po 2 cm falte). Sad je kao neki mali paket (jastučić). Sad je stavite u rernu na oko 25 minuta na 200 stepeni (ali prvo na neki pleh). Biće ogromno, izgledaće baš dobro.

Mocarela marinirana mileramom uz tost i paradajz predjelo

Jeste li ikad čuli za mocarelu od bivoljeg mleka? Mariniraću mocarelu, kupio sam četiri velike kugle i ... Isecite je na kriške 1 cm debele, pa lepo rasporedite kriške po tanjiru (jedan sloj). Sad mileram. Kupio sam baš veliko pakovanje, treba vam oko 400 gr. Mileram liči na pavlaku, jeli.
-Nikad nisam čula za marinadu sa mileramom.
Da, da, fantastična je iako nikad nisi čula da se sir marinira sirom. Malo bibera, dobar prstohvat soli, zato što će mu to trebati, limun, treba ga oprati. Baš divan limun. Fin lisnati limun, pomirišite ga malo... Mnogo je ukusniji, sočniji...Dobro, sad ću da ga oljuštim ovom ljuštilicom. Ova korica je fantastična, baš je ukusna. Onaj beli deo je gorak i zato ljudi ne vole koricu. Ako samo koristite koricu, biće baš fino. Ja ću je staviti u ovu marinadu, ukus će joj biti fantastičan. (Iseckao je koricu na tanke rezance pa onda popreko na sitne kockice). Kad ste to sve fino iseckali, veći deo stavite u mileram, a limun ćemo preseći na pola, verovatno ću iskoristiti polovinu limunovog soka, zato što će to doprineti ukusu. Malo promešajte... Divno.

Dobro sad ćemo malo da probamo. Važno je da probate to što kuvate... Treba još malo soli i još malo limunovog soka. (Meša) Sad ću ovim da prelijem mocarelu...(Poravnava kašikom, kao fil na torti) Sad ostatak seckane korice limuna, poprašite time odozgo... I sad imamo malo travki, majoran, jeli. Divna sveža, sočna travka, odlično se slaže uz sir i ribu i piletinu i slične stvari. Mislim to vam je univerzalna stvar. (Posipa odozgo).

Poslednja stvar koju ću staviti na to je sveža papričica. Presecite ih na pola, sastružite semenke... (zato što su one užasno ljute). Ako ih sastružete, biće baš sveža, a ne onako agresivna. Samo treba sitno da je iseckate, neka komadići budu različite veličine. Pospite po svemu tome, izgleda da je ima dosta ali nije tako. Dobije se ona fina, osvežavajuća ljutina, uz mlečnu mocarelu, na vrućem, hrskavom tostu, to je mnogo fino. (Dakle, baš mi se dopada a izgleda, ne mogu vam kasti, belo ko mlada, pa odozgo žute tačkice od limuna, zelene od lišća majorana i crvene od papričice, ma goblen dezen).

Sad ću da isečem malo somuna, iseći ću ga na kriške. (Za tostiranje). Evo sad malo paradajza, iseckaću ga na kockice. Samo isecite paradajz na komade, evo jedan žuti i jedan crveni paradajz. Biće divan na finom parčetu tosta.

(Uzima tostirane kriške somuna) Sad uzmite čen belog luka (presečen na pola)i natrljajte vrući tost. Onda uzmite malo maslinovog ulja i poprskajte ga odgore. (Bogami ga je on natočio). Sad uzmite lep komad mozarele...Na svako parče tosta po dva parčeta mocarele (sa pripadajućim prelivom). I sad treba samo da stavite odgore malo paradajza. To je samo jedno fino predjelo, zapravo. Sad još malo maslinovog ulja odgore preko svega i biće sjajno.

Sad da izvadim pile, ooo, pogledajte to, kao pravi jastuk. Tako treba da se naduva. Pazite vruće je, stavite ga na tanjir, iscepajte foliju (on je to prstima ali bolje nožem bocnuti) i para će pokuljati napolje, mmm, svi će se oduševiti... I sve sipajte na tanjir. (Mmm, ima i sosa, svaka stvar se raspoznaje, a ipak kao celina, neodoljivo. Ovo treba praviti za goste i to različite pakete.

Desert Kembrički krem

Sad ću da stavim ovu šerpu na vatru, imam tu i slatku pavlaku, treba da ulijete tu oko 275 gr pavlake. I sad to treba da počne da krčka. Dodaćemo odmah i 200 gr mleka. Jeste li primetili da danas sve merimo. Sa desertima se ne treba šaliti. Doneo sam i štapiće vanile. Presecite ih na pola i tupom stranom noža izgrebite srž i semenčice (Stavlja to u mleko i mileram i meša). Treba mi 8 žumanaca u ovoj činiji. Zatim malo finog kakoa, jedna kafena kašičica, puna. Odlično, treba nam i malo šećera. 70 gr kristal šećera, (dodaje i meša žicom). Mutite to dok ne bude fino i glatko... Znaćete kad je gotovo jer će se rastopiti šećer i postaće malo bleđe (valjda zato što je ušao vazduh, što smo naučili na prošlim časovima). Sad kad je ono vanilom namirisano mleko sa pavlakom provrilo, sipajte ga preko ovih umućenih jaja, ali neprestano mešajući da ne dobijete kajganu.

Sad «banjo Marija» Marina kadica, (kuvanje na pari), kad kuvamo kremove to je uobičajen način. (Stavi se voda u šerpu pa na ringlu i neka vri a odgore na pari kuvamo krem neprestano mešajući. Ma, ma, ma, , ma, ma, ma, rija, rija, , ma, ma, ma...). Stvarno mora neprestano da se meša ili ne pravite pauze veće od 30 sekundi.

Uzeću i jedan pleh jer mi treba još jedna banjo Marija. (Uzima dublji pleh i u njega stavlja obične čaše za vodu, široke bokaste, razbija čokoladu dok je još u omotu treskajući po stolu i stavlja u svaku po nekoliko kockica).

Vraća se kremu od jaja, umače kašiku i divi se kako je fino obložio...) Pogledajte ga, obložilo je kašiku. Vidite da je fino i gusto (pa i nije baš previše, brzo je trčalo niz kašiku). Treba mi sito (cediljka ali sitna). Hoću da budem siguran da je krem baš gladak, ne želim da zrnca vanile ostanu u njemu. (Tja). Molim istresite sve do zadnje kapi to na dnu je kao zlatna prašina, sve u cediljku.

Sad hoću ovo da podelim u 6 porcija (sipa procеđeni krem u one čaše sa lomljenom čokoladom). Kad ih izvadimo iz rerne, posućemo ih sa malo šećera, i onda ćemo ga spaliti let-lampom da se karamelizuje. (E, ovo ću da stavim na rođendanski spisak, što reče Džejmi jednom prilikom, da, da, kolačarska let-lampa za karamelizovanje). Onda dobijete i hrskavo, i glatko i čokoladu...

Uzeću malo vode iz čajnika, napuniću ovo do pola vodom (sipa vrelu vodu u pleh oko čaša) da bih opet napravio Merinu kadicu. Stavićemo ovo u rernu na 150, na oko 35 do 45 minuta. Treba da ih stavimo u prethodno zagrejanu rernu, samo pažljivo.

Ovaj Kembrički krem izgleda prilično seksi, drhtavo je samo u sredini, što je divno. (Tja, i ja sam drhtav samo u sredini, u predelu stomaka, da li to znači da bi se i za mene moglo reći da sam divan i seksi? ☺)

Piće pivo od đumbira, to je bezalkoholno
Sad ću da napravim jedno piće, zato što imam dovoljno sastojaka. Ali... nisam zapravo znao šta ću, ne mogu prosto da tresnem nekoliko piva ili vino na sto, znaš. (Da on kuva za klince, đake, pobednike na kuvarskom takmičenju). Tako da ću na brzinu da smućkam pivo od đumbira.

Uzmite lepu šaku đumbira, oko 140, 200 grama (kao šaka). Samo ga izlomite na velike komade i odstranite malo kožice, ne morate sve da oljuštite, samo one najgore delove. Odmah ga izrendajte pravo u činiju... (nokat okca, kao za jabuke). Kupio sam malo Maskovaldo šćera. Možete da koristite i žuti.
-Šta je Maskovaldo šećer?
Ne pitaj me to, dušo. To je šećer i potiče iz Maskovalda. Treba ti oko 4 prepune supene kašike toga. I malo je žvakastiji od običnog (valjda žuti šećer, nekakav nerafinisan...) Sirovi šećer od trske sa ostrva Mauricijusa u Indijskom okeanu. Sadrži 5% melase. Na to mislim kad kažem «žvakasto»

Dva ili tri limuna. Sad ću da oljuštim limun u đumbir i šećer. Iscedite sad to unutra, neka i poslednja kap soka izađe. Ovo će biti jedna limunadasto-đumbirasta stvar. Dobro sad mi treba još jedan limun, ali ga neću staviti u činiju, jer ću ga možda staviti u bokal u poslednjem trenutku. Trebaće mi još limunovog soka za kasnije. Sad ću da udaram po ovome oklagijom ili tako nečim, samo prebacite težinu na to i dobro izgnječite (bode sadržaj oklagijom). Taj šećer ina divnu boju, liči na melasu.

Dobro je. Sad kad ste to odradili, treba da probate... Fino. Imam ovde i dve boce kisele vode, treba mi oko litar. Ne mora da bude gazirana, ali ja volim mehuriće zato što penušaju posvuda i svi ukusi se pomešaju. Da probamo, o. nije loše ali treba još limunovog soka.

Sad mi treba bokal... Uzeću i grančicu nane. Samo je stavite tu, dodaću i koricu limuna. Napunite boklal ledom... Divno. Tu su nana, limun, led, treba nam i cediljka...

(sad sipa iz one ćase preko cediljke u bokal pun leda i prska sve okolo, ali, kaže žuri, šta će). Da vam kažem nana mu daje finu oštricu (mada ja mislim da je đumbir malo ljutkast to jest oštriji). to će biti baš dobro, čini mi se da će im se dopasti.

Da dovršim ovaj kembrički krem. Piće i... A, znam šta mi još treba. Treba mi šećer i let-lampa. Sjajno, moram da žurim. (Odlazi kod dece koja spremaju ono od gore i komentariše i zeza ih...) Treba mi u svaku čašu po jedna supena kašika šećera, (pali let lampu, kao neki sprej sa gorionikom, spaljuje šečer u čašama). Sad se topi i pretvara u karamel. Ne dodiruj staklo vrelo je. (Spaljuje šećer i okreće čašu, valjda sa rukavicom, i drži je dole).

(Sad, klinci su skuvali sve ono od gore ali puno. Vezuju čiste bele kecelje i služe ostale klince koji sede čekaju i jedu. Na kraju se poređaju i poklone se. Slatki su.)

Goli rucak 22 italijanska posla

Fino… danas ću kuvati jedno jelo od testenine za mog druga Dženara. On je bio moj prvi šef u Londonu i bio je prilično strog, i stalno se nečemu protivio (kurobecao se) ali sad mi je kao otac, jedan pravi dobri italijanski kuvar.

Nabavio sam pomalo kontroverzne sastojke, prilično engleske, ali sam ih spojio u jedno fantastično jelo od testenine u italijanskom stilu, baš je dobro. Videćemo šta misli staro momče. Danas ćemo ići u posetu njegovom ortaku, to će biti jednodnevni izlet. Ortak mu se zove Mauro, on je baš kul italijanski kuvar, oni su veliki smešni italijanski likovi, briljantni kuvari. Napravićemo malu večeru, znaš, muška posla, pa ćemo malo i da pecamo. Moram da krenem, zato što kasnim već 20 minuta, Dženaro će me verovatno ubiti, ali stići ćemo ipak. (To nam je ispričap dok je pio čaj u jednom čajiću, i onda je otišao do Dženara i onda lupa na vrata i dere se kroz onaj otvor za pisma, on to koristi kao interfon, dobija grdnje što kasni, ali nema veze, ljube se, i Džejmi odlazi u kuhinju da spremi testeninu, to im je valjda doručak pred put).

Testenina sa pancetom, ruzmarinom, celerom...

Dobro sad ću da počnem sa predivnom testeninom koju sam izmislio pre par nedelja. Imam ovde malo finih taljatela, samo ih ubacite u vodu, treba nam 4 gnezda. (to su u stvari rezanci široki oko 5-6 mm). Dodaću imalo soli.

Mislim, Dženaro i ja smo vam otprilike kao dvoje male dece, zato što, još otkad sam prestao da radim za njega, kad god dobijem neku ideju, ja ga pozovem i pitam, Dženaro, šta misliš o ovome? A on će, pa zašto nešto ne promeniš malkice ovoga ili onoga, a ja kažem da a šta ću s ovim... Dođi kod mene... Odem tamo, skuvamo testeninu, pojedemo je, i ja opet odem. Stalno to radimo.

Kupio sam i malo dimljene pancete... Da stavim tiganj na bvatru... Divna stvar je što su komadi vrlo, vrlo tanki, pa postane stvarno hrskava. Ma gde mu je ulje... Samo što nisam uzeo ovo, deterdžent za sudove. Treba mi samo par (kad on kaže par, to ne znači nekoliko, nego tačno 2) supenih kašika maslinovog ulja, ovo će biti više nego

dovoljno za mene i Dženara.Samo stavite 8-10 šnita slanine (pedalj dugačke a tanke) na ulje.

Mislim, iamam glatku pastu, imam hrskavu dimljenu pancetu, to će biti baš fino zajedno, a onda sam uzeo i ruzmarin i pržio sam ga sa pancetom (svukao je prstima iglice sa stabljike preko slanine). To je baš čudno, na koledžu su me uvek učili da uz testeninu uvek idu peršun i bosiljak i origano, sve te nežne trave, znate. Ali zapravo, tamo odakle dolazi Dženaro, na Amalfi obali ili na Siciliji, pa čak i u severnoj Italiji, u kuvanju koriste i majčinu dušicu i ruzmarin i ovako ih prže, da postanu hrskave. Kad ih stavite u usta, mrve se i divne su. Mislim ukusi su fantastični.

Sad naša slanina i naš ruzmarin postaju hrskavi, taljatele se bare i treba vam jedan čen belog luka, samo da malo podrži ukus, oljuštite ga... I sipajte ga unutra, pogledajte to samo. Čim stavite beli luk u to počeće predivno da miriše. Samo ga ovako protresite, gledajte... I tako počinje da se prži. Sve postaje hrskavo, možete odmah to da namirišete.

Imam tu ovaj paškanat i ovu ljušttilicu, pa sam mislio, ovo uopšte nije italijanski, paškanat je jedna vrlo engleska stvar, a sve ovo je veoma italijansko. Kad sam ovo pravio, ljuštio sam ovako paškanat i skinuo sam onu groznu koru i mislio sam, jednostavno, to ću ja ljuptilicom jer će tako biti baš tanko, kao i taljatele. tako da sam samo oljuštio gomilu ovoga, i treba da prestanete kad stignete do srži, zato što nije dobra.

E ovo sad postaje baš fino i hrskavo, pomirišite, stvarno je divno. Da proverimo kako je testenina... Gotova je, kako treba... Sad treba da stavimo paškanat ovde (na slaninu), tako, i da ga promešamosa tim divnim uljem u koje se istopila masnoća iz slanine. Samo minut, ne mora potpuno da se skuva, tanak je i sladak.

Sad ću da ugasim vatru, nema više kuvanja, pa ću dovući testeninu odavde, nemojte je cediti, treba vam ta voda. (Sipa testeninu iz lonca u kome se kuvala direktno u tiganj sa slaninom i paškanatom). I jedan fin veliki komad putera, jedna prepuna supena kašika. Stavite ga ovamo i počeće da se topi. Nema više kuvanja, pa neće da se razdvoji.* I jedan dobar prstohvat bibera. O bože zaboravio sam, zato što blebećem s tobom... Treba vam jedna komadina parmezana...Brzo ga izrendajte. I to je to, gotovo.

Sad će svi ukusi biti fantastični, hrskava slanina, pa puter, pošto smo to sve skinuli sa vatre , puter i sir će se istopiti, a pošto nismo potpuno iscedili testeninu, ta voda će da stvori svilekasti, sjajan sos. Samo ću da uzmem hvataljke i da sipam još malo vode. I to je ključ pravljenja savršene testenine. Stavite u jelo malo vode od kuvanja i od toga će biti baš sočno. Nema ničeg goreg na svetu nego kad stavite viljušku u tanjir i podignete gomilu suve testenine. I to je to.

Tanjir. Eto ga. Ovo je dovoljno za četvoro u stvari. Ali mi smo alavi. Pogledaj je samo. (Džejmi, nadam se da mi nisi ubrljao šporet! Dolazi Dženaro kuka na lom u kuhinji, što lepo miriše, žderedu... Onda sedaju u džip i voze se do Maura, negde na selu, lep krajolik, kućica u cveću, trava oko nje...)

Salata od pršute i smokava

Evo nas u Maurovoj kuhinji. Ovde Mauro pravi sve one svoje genijalne stvari. Ovo je zapravo divna mala kuhinja, ima sve, od mašine za sladoled do mašine za testeninu, tako da nema izgovora da se večeras ne skuva lepa večerica. Napraviću jednu divnu malu salatu, ona je čista klasika.

Kupio sam ove divne smokve, sad im je sezona (ljubičaste spolja). A uzeću imalo šunke, srećom mauro suši svoju pršutu koja je fantastična, pa ćemo baš imati sreće što će i to da nam uleti na tanjir.

Imam jedan sistem... Verovatno vredi znati kako se pripremaju smokve, treba samo provući nož kroz njih u krst, ali ne do kraja, ovako (počevši od peteljke). Sad ih samo malo stisnete sa dva prsta (pri dnu), pa će da se raširе, kao neka zvezda. A možete i da... Kad sipate začine, ući će u njih, zato što ste ih otvorili pa će im ukus biti divan. To ću da uradim svima njima...
-Kako znaš da su smokve zrele?
Pa, ne znaš... Možeš malo da ih pipneš, kao avokado. Ali najbolje je da mazneš jednu, da je otvoriš i pojedeš, ali nemoj nikom da kažeš da sam ti ja rekao (ma slobodno kažite da sam ja rekao, iako to nije problem, mekoća ih odaje).

Sad treba samo da stavim sve smokve na tanjir, onako bez veze (desetak komada). Tu je i malo lepe mocarele koju ću oceditі. Najvažnije kod mocarele je da bude najsvežija moguća. Iscepkajte je i stavite u smokve i okolo njih. Tako da svi dobiju po malo od svega.

(Dolazi mauro i donosi tek načetu pršutu, celu. Montira onaj držač pršute i objašnjava Pat kako se to pravi, priča, priča, opšta mesta, i onda kaže, glavni trik je da svako juto klekneš i da se moliš da pršuta bude dobra, da uspe.)

To je varljiv posao, nekada uspe, a nekada ne. Ali kad ispadne dobro, fenomenalne su... (Tja, seče onu pršutu, kakav prizor, čista pojezija, ja bi sve ono pojo, a vi samo zijajte).

Sad ću sve da sredim, treba samo da uzmeš pršutu i da je poređaš između smokava i mocarele, a imam i malo finog ljubičastog i zelenog bosiljka, samo ću da ga iscepkam rukama i razbacam po tanjiru. To je baš fino, znaš, bosiljak je dobra stvar. I sad, ne znam baš koliko je ovo klasična stvar, kad sam bio u Italiji jeli smo samo pekorino (kozji sir kaže titl, ali neko reče da pekora znači ovca, ali to je za gradsku decu ista živina, tja...), malo divne šunke i samo malo meda. I to je bilo to.

A onda sam pomislio da bi to baš bilo fino. Tako da sam smislio da malo prelijem smokve medom. To će se odlično slagati sa slanom pršutom. Apsolutno. (???) Znači ti misliš da je to u redu? Da (složi se Mauro, čovek šef, Italijan, a moja žena kaže, ne pada mi na pamat da pršutu mešam bilo sa čime, nisam je se zasitila same. Da, prvo treba 7,8 stotina godina jesti pršutu svaki dan više puta dnevno, a onda može i kako bilo. Stvarno svež hleb, tanko sečen pršut, ali na velike dlan parčiće, komad sira i crno vino, u šarenom hladu ispod velikog bora, naravno, na obali mora).

Nakapaću ga iz visine. Samo jednu supenu kašiku. Vi stavite koliko god želite, ali mislim da je mala količina najbolja. Divno. Eto, kad je budete servirali, iscedite preko

svega malo limuna i dodajte par kapi maslinovog ulja (uh, već sam se zabrinuo da će nešto proći bez maslinovog ulja). To će biti baš fino, zar ne? Fantastično, prava hrana.

(Odoše na pecanje, pastrmke, ima ih čak su nešto i ulovili, priroda divna, sve zeleno, baš lepo. U povratku su kupili dve bele patke koje je Džejmi u dvorištu očerupao, a sad će da ih spremi. Tja, otišli na pecanje, upecali patku. Neven sadim, meni Fridrih Niče...)

Patka

Baš su fine, lepe i kožica im je suva* ispeći će se fenomenalno. Tu su im i šije. verovatno svi misle da je patka jelo za posebne prilike, restoranski obrok. Komad fine pečene patke sa crnim lukom, žalfijom i đumbirom je klasična italijanska stvar. Ali ja sam je malo prilagodio i dodao joj malo rabarbare, smatram da to ima vrhunski ukus.

Sad ću da napravim punjenje, neće to biti tipičan fil, zato što ga nećemo jesti, ali će začiniti meso iznutra. Imam tu par glavica crnog luka... Osećam kako ću početi da plačem... Danas kuvam za Dženara i Maura, dva najbolja kuvara prave domaćinske hrane, koje sam ikada upoznao. nema tu fensi stvari, nema petljanja, ukus mora da bude čist, (kao pršuta sa medom i smokvama) i ako podbacim, napraviće od mene mleveno meso, tući će me šibom svaki čas. Mora da bude ukusno.

Imam tu crni luk, imam beli luk, plačem... Samo ću preseći čenove belog luka na pola, bez ljuske... To je samo za ukus, nije za jelo. Tu je i ova žalfija, neću sve da iskoristim, sačuvaću malo za kasnije. Samo ću da iscepkam rukama žalfiju, a ovaj ovde đumbir... Samo ću ga ugrubo izrendati sa koricom, ovako. Sad rabarbara, iseći ću ove krajeve zato što su zelenkasti i pomalo gorki. (To liči na praziluk, onako zeleno sa ljubičastim prelivima ali nije slojevito nego je kao stabljika celera samo malo jače. Eto i to sam video, baš sam svetski čovek). Sad samo nožem seckajte ovako ukoso, sačuvaću malo za kasnije.

Sačuvao sam po malo žalfije, đumbira i rabarbare, to je mala tajna koju ću vam odati. Treba vam onda i dobar prstohvat soli, prstohvat bibera, pa sve lepo izmešajte rukama. I sad ćemo napuniti ove patke filom. Možete da je napunite čime god hoćete, znate. Možete da izmislite svoje punjenje. Sad ću samo da je lepo zatvorim i dobili smo divnu patku.
-Ako kupuješ patku u supermarketu, kakvu treba da tražiš?
Ja bih tražio neklu sa belom suvom kožicom, zato što će ta suva bela kožica kad se ispeče biti baš hrskava. A ponekad se prodaju u plastičnoj foliji i pomalo su orošene, pa bih se ja trudio da nađem neke neupakovane.* I ako ih onda ovako pripremite, na konju ste.

(Stavlja punjene patke u dublji pleh) Ostatak fila sam stavio u sredinu. Sad ću samo da iseckam ove šije (ne mora skroz, samo zaseći, lupajte nožem). Mislim, sećam se kad sam bio mali gadio sam se kad bi moj ćale vadio iznutrice... Tata, molim te skloni iznutrice... Na kraju krajeva možete da ih bacite, ali ako ih iseckate i stavite na dno pleha i ispečete ih, kad dođe do spremanja moče, ne treba vam viš eništa, samo joj dodate vode i sve ono što se zgruša pretvori se u predivnu moču, a možete i da naslonite patkena taj preostali fil i na šije što znači da će se ispeći fino i jednako, umesto da se prži na dnu i peče odgore.

Posolite ih malo odgore (krupna morska so), utrljajte so i stavite ih da se peku, na dva i po sata na 170 stepeni.* Verovatno ću morati da ocedim masnoću par puta* ali znate to je lako. Lepo jelo, lepo i prosto. Nadam se da će im se dopasti, kucni u drvo, drži pesnice i sve to...

Engleski desert

Sad ću da napravim jedan sjajan engleski desert. Napraviću stvar koja se zove «kraljica pudinga», ali ja ću ga nazvati «kralj pudinga» azto što kraljica zvuči kao neko viktorijansko jelo s džemom od kajsija.

Ja ću da ga pravim sa džemom od malina, pa sam pomislio da promenim i ime. Treba da nađete lepu zemljanu posudu, a Mauro ima predivan domaći džem, sipajte ok santimetar na dno, što je bolji džem, to će bolji biti kolač.

Ova mešavina kopju ćemo napraviti je veoma jednostavna, treba vam samo 4 jaja i nekoliko činijica. Napraviću neku vrstu krema, nešto nalik na engleski krem, mi smo dobri u tome, izmislili smo krem od jaj, zapravo (nije valjda da su Englezi izmislili šne-nokle?). Tako da ćemo da napravimo krem od jaja i treba mi 4 komada.

Prvo jaje se stavlja celo, drugo se razdvaja, belance u drugu posudu a žumance ka celom jajetu. Tu su mi 3 žumanca i celo jaje i treba mi pola litre punomasnog mleka, samo ga sipajte. I onda mi treba i 90 gr šećera da malo zasladi krem. Divno. Sipajte šećer u žumanca. Pa vam sada treba kafena kašičica ili mali poklopac pun ekstrakta vanile. Esenija je jedna odvratna hemikalija, a ekstrakt je zapravo napravljen od presovanih štapića vanile, što je divno. U njemu ima čak onih divnih crnih mrvica.

Sad to malo umutite... Kao i svaki običan krem od jaja... Sad ćemo da budemo kul pa ćemo za ovoaj recept dodati prezle, treba vam samo malo bajatog hleba (bez kore), to je oko 120 gr (meri) Sad ću da ga stavim u Maurov multipraktik, pravi restoranski, a vi možete da ga samelejte u bilo kakvom. Nema veze ako su amlo grube zato što će ih natopiti krem koji će postati gušći, i to je ono što mu daje lepu teksturu, zapravo (sipa mrvice u krem). I onda samo treba malo da mutite...

Sad time prelijte džem i to je, praktično osnova vašeg deserta. To sad treba da pečemo oko 45 minuta do sat vremena, na 150 stepeni, fino i lagano da bi se krem zgusnuo kao puding.* Sad ću da ga gurnem u rernu, a džem će ključati gore, i pomalo će se dići kao sufle, postaće fin i rumen.
-Jel to sad gotovo?
Ne, nije, to nije ceo desert, zato što ćemo od ovog (pokazuje ćasu sa belancima) napraviti sneg. Ali ne mogu da stavim sneg dok se malo ne zgusne. Prva polovina deserta je gotova i strašno je prosto.

Dobro, da proverimo ovo... Divno, skoro je gotovo, peklo se oko 40 minuta. Sad ću da uzmem moja tri belanca i da ih pretvorim u sneg, što je strašno prosto. Dodajte mali prstohvat soli azto što so, kad ih mutite, zadržava vazduh i belanca postanu baš čvrsta, što vam u stvari i treba.* I sad nam treba i 150 gr šećera od koga će postati fino slatko i sjajno.

Počnite da ih mutite... (koristi mikser) Kad počne da duplira masu, što je sada, otprilike, možete da počnete da dodajete šećer (po malo, ne sve odjednom)... Odjednom će postati fin i svetlucav, znate... Kad vidite da se stvaraju ove bore okolo, onda je gotovo, a najveći ispit je da li na kraju zadržavaju svoj oblik, pa ako zadržavaju, onda ste dobri. Sad ćemo ono da izvadimo...

Vidite, drhtav je u sredini (ma samo talasa, kao vodeni krevet, i potklobučio se sa jedne strane, a džem se po obodu probio na površinu), a fin i rumen sa strane, i sav onaj divan džem se popeo gore po ivici. Divno sad uzmite finu lopaticu, sipajte sav sneg odgore i bacite ga na sredinu. Onda ga malo razmažite i sa strane, i sad napravite mala brdašca, pa će kad se bude peklo, brdašca da porumene i biće tvrda, a u sredini će biti penastije, što je divno. Dino i prosto, a i to će da se podigne.

Samo ću da ga vratim u rernu i malo da pojačam vatru, na oko 15 minuta dok ne porumeni.

(Vadi pečene patke iz rerne). Ma pogledajte samo te divne hrskave patkice... Ovo se sad peklo dva i po sata, što je savršeno. Sad hoću da se patke malo odmore, meso uvek treba da se odmori. Ali pre toga izvadite paškanat i sav fil iz njih napolje. (koristi onu dugačku hvataljku ko štipaljku jer je sve vruće). Fil je začinio meso i odradio svoj deo posla, znaš. Ali sad može das doprinese i ukusu moče, što će biti divno.

Znači samo sve to izvadite i malo je protresite, iscuriće iz nje i malo soka. Stavite je na poslužavnik, pa isto ponovite i sa ovom drugom. Malo je protresite. Stavite je tamo. Sad možete da vidite i ove pačije čijice, fantastične su. Sad kad su se ispekle deluju primamljivije, skoro da liče na goveđi rep. To je divan, divan ukus. I sad ćete na dnu videti sav onaj crni gustiš (ono što se zalepilo za dno, on to struže), malo ga sastružite pa ću ovo sve da stavim an vatru (ono što je izvadio iz pataka i ono što je bilo oko njih dok su se pekle), na najjaču vatru da se lepo zagreje i da počne da ...
-Praviš moču u plehu?
Apsolutno. Veoma često. Kad praviš moču, treba da deglaziraš pleh, a to znači da izvučeš sav onaj gustiš i sitnice koje su se zalepile za dno pleha, to može da se radi sa supom, vodom, alkoholom, uglavnom se to radi sa alkoholom, može sa crnim vinom, tako nečim, ili sa brendijem. Ali ja ću da koristim marsalu, to je slatko vino koje pomalo liči na šeri... Da, liči na šeri, fino je i slatko. Sad sipajte tamo vinsku čašu toga i čim to dodate, videćete kako sve ono sa dna počinje da se topi.

Kakv divan miris... O bože kakav divam miris. (Dolazi Dženaro i pomaže mu oko moče, dodaje malo supe, meša i posle kad proključa, cedi sos. tako je Džejmi uvalio šefu da radi, al ga muštra, a?).

Stavio sam tiganj na vatru, a ovo će biti dodatak po izboru. Ovo je kao skupo ulje u motoru. Imam ovde preostali đumbir, rabarbaru i žalfiju. Samo ću da oljuštim đumbir i tanko ga iseckam. To je kao da jedeš čips uz fazana, ali je mnogo ukusnije... (Dženaru se zapalila krpa, kad kuvaju na plin a on pridržava sa krpom u ruci, a Džejmi kaže, to je faul za otkaz, znaš.).

Iseckao sam ovaj đumbir tanko kao flis papir, a u tiganj ću sipati malo maslinovog ulja. Ovaj đumbir ću samo razbacati po tiganju sve u jednom sloju. Ako ga stavite u

jednom sloju postaće hrskavo. Čim počnete da ga stavljate jedno prekop drugog, potpariće se i nikad neće postati hrskavo. Zato treba da bude jedan sloj, treba im samo minut.* A onda je tu naša rabarbara. Kad god sam jeo rabarbaru, bila je ili barena ili kašasta ili džemasta, pa je baš fino da se na kratko proprži i da postane hrskava. Sad je samo iseckajte (dijagonalno popreko)
-Boja je divna. (crvenkasto zelenkasta)
Da, divna je, baš dobra. I ne samo to, daje i malo kiseline, kao limun na komadu lososa, prosto reže, sad ih uzmite i razbacajte tuda. Ponovo samo jedan sloj, ne treba da budu jedan preko drugog jer neće biti hrskavi. Glavna stavr je da ništa ne mešate, samo ih pustite da porumene, postanu hrskavi i obave svoj posao. na kraju je tu i malo žalfije, koju ću samo ovako iscepkati (jednim potezom otkida listove svežnja) pa sad sve to divno lišće razbacajte odgore. Sad već sve liči na nešto (ali ovo sad već nije jedan sloj nego je preko svega), baš dobro izgleda.

Uzmite komad papirnog ubrusa, duplirajte ga, uzmite vaše hrskave komadiće i prospite ih tu ovako, neka se maslinovo ulje lepo ocedi na papir, pa ćemo ga samo poslužiti, fin komad mesa, malo sosa, a od gore ove hrskave sitnice. Druže donesi malo hleba, hoću da poslužim sad ovu salatu...

(Poslužuje salatu, i na stolu cedi jedan limun odozgo. Jedu, piju vino, kucaju se... Onda on odlazi po patke, preseca ih uzduž, pa popreko, zasipa sosom i prekriva hrskavotinama. I primetio sam i neki bareni spanać koji se nije pominjao. Opet piju vino, i onda desert, odozgo pusličast, u sredini šnenoklast a odozdo pitast. Interesantno. I niko nije pio pivo, pa da, Italijani).
Kraj 22

Goli ručak 23 na plazi

(Na plaži na pesku) Fantastično. U Ko rnvolu sam, poveo sam Australijance sa kojima radim u restoranu, baš su sjajni ljudi ali nisu izašli iz Londona odkad su stigli, pa sam hteo da im pokažem malo naše engleske obale u najboljem izdanju. jedan od glavnih razloga za dolazak ovde je moj stari drug Deni B, on je ludak. Radi ovde u restoranui na samoj plaži. Baš se radujem sjajnom vikendu roštilja, surfovanja... Šta još čovek da poželi? (Zunzaju po plaži, svraćaju na pivo i piju iz flašica sa u grlić udenutim kriškicama limuna, valjda je to mexičko pivo, a?)

(Kućica u cveću, pesak oko nje, a unutra Džoliver, sprema deserteeee!). Juče sam proveo fantastičan dan, tako je lepo biti blizu mora. I danas će biti dobar dan jer idem na surf. Eto, to je dogovor, zato sam i doveo sve moje kuvare ovamo, zato što su svi Australijanci i umeju da surfuju. Napravio sam pravu budalu od sebe kad sam bio u Australiji na surfu. Oni mene uče da surfujem a ja ih vodim na vikend u Kornvol.

Desert od kiselog mleka, slatkog od borovnica i soka od zove

Imam recept za jednu sjajnu stvar od kiselog mleka za doručak. I baš je prosta i fina. Kupio sam malo grčkog kiselog mleka (? on kaže jogurt ali to stvarno znači kiselo mleko, dobar je prevod, nego kod nas je to izgleda naopako postavljeno. Svugde u svetu je jogurt gust a kiselo mleko čorbasto, osim kod nas). Vi uzmite koje hoćete. Samo ću da ga stavim u ovu kesu, i to je stvarno dobar savet, za slučaj da vam zatreba

špric za filovanje, jer... Ja sam kuvar, a nemam kod kuće špric i sve one dodatke, to je gubljenje vremena (reko, DžOliver), treba samo sve da pritisnete u ćošak, uzmite nož i samo ga secnite ovako) izgleda super kad izađe iz toga...
-kao «mister Vipi».
Može to i kašikom ali volim ovako da nacedim fino, ovo je odličan desert ali i dobar doručak (nacedio je svakom u čašu stanovitu količinu, koliko stane, ma šalim se, do pola čaše). Imam fini džem od borovnica. Vi uzmite bilo koji džem. Treba nam oko supena kašika toga, strpajte je preko kiselog mleka. (Meni ovo liči na slatko, vide se celi plodovi). Reći ću vam šta je baš fino. Bilo koje sveže voće sa kašikom meda preko, da finog lavandinog meda ili tako nečega. Ako želite dodajte i musli, ili malo oraha. Ali kiselo mleko je kiselo, a džem je sladak. Poslednja stvar koja se ovde stavlja je sirup od zove. Samo prelijte svaku porciju jednom kašikom i postaće baš divno. I to je to. Samo još malo nane, ne samo zbog izgleda, ima i baš svež ukus. (Ukrašava desert sa po jednim vršnim bokorčićem nane) Sad samo uzmite kašičicu pa je gurnite do dna, potrudite se da je gurnete do dna, pa je izvucite, tako da dobijete malo džema, malo kiselog mleka, malo sirupa... Divno. To baš probudi apetit. Stavite ih u frižider za kasnije. Gotovo za minut. Prosto ko pasulj. (Ovo mi se baš sviđa, ali baš, baš, imam nanu sopstvenu, ako kupim sok od zove, mislim da je baš dobar izbor od zove, može da stoji i tegla nekog slatka, super jednostavno).

Punjeni hleb, slana vekna sa pršutom, kuvanim jajima, sirom...

Stvar je tome što nećemo jesti do večeras, pa ću napraviti jedan baš bogat hleb koji će nas održati ceo dan na svom tom surfovanju. Tamo ubacite kilo brašna, mala šaka šećera. Imam i malo kvasca, malo soli i treba vam ista količina soli kao i šećera, još jedna šaka. Sad je tu ovaj kvasac, suvi kvasac, jel, uvek iste velicine (nikako, osim ako niste na nekom od trulih zapada). Treba mi samo tri kesice (a nama treba jedno pakovanje od 50 gr svežeg kvasca, na 1 kg brašna, može i smrznutog pa odmrznutog), samo ga istresite.
-Vrlo si samopouzdan kad su količine u pitanju.
Pa, to ti je hleb, pravi se na osećaj. Ako staviš tri kesice kvasca na kilo brašna i pola litre vode (moje knjige kažu 60%vode u odnosu na brašno), malu šaku šećera i soli (pazite ovo je krupna morska so, manje stane u šaku od fino mlevene)... To je sve što ti treba. Uzmite mlake vode , pola litre... I onda to je gotovo.

Treba mi nešto da mešam... Uzeću viljušku i mešaću. Posle trideset sekundi će se sjediniti kao neki plastelin (on je sve to strpao u jedan veliki lonac i tamo meša i mesi). Sad mogu da zavučem ruke unutra i da stvarno nešto uradim, više nije lepljivo, vidiš, pa neće da se lepi za sto i pravi mi haos. Samo ga ovako sjediniš. I gledaj, dobili ste hleb (pa ne baš, hleb ali testo). Sad, ovo je lak deo, ovo može svako. Sad ga mesiti, dobro ga izmesite... (stenje). Ovo je baš dobro. Divno.

Presecite ga na pola, jedan deo ću ostaviti po strani na minut, dok sa ovim ne obavim posao. Sad mi treba još malo brašna... Samo da poprskam sto i testo odgore. I sad mi treba, da, oklagija... Samo rayvijte testo da bude 18cm široko, a onda ga razvijte da bude baš dugačko, evo ovoliko (pokazuje rukama, onako pecaroški, u širini ramena).

Mogli biste da ostavite hleb da malo odleži, tako će se lakše razvijati, ali ja ne mogu da se smaram zato što moram da izađem, idem u kupovinu. Divno. Možete malo i da

ga razvučete. Pogledajte to, možete da ga oblikujete, nije problem ako ima pukotina. (Dobio je tanko testo, 2-3 mm duguljasto recimo ovalni pravougaonik 60 x 20 cm).

E, ovde stvar postaje komplikovana, jer sam kupio i malo pršute, ovo vam je kao prženija (ja bih rekao papazjanija) na sasvim drugi način. Samo stavite šnite pršute popreko, ovako izgužvane (onako malo nacigovano). Divno, pogledajte samo. To vam je ekvivalent naše slanine.

Imam i kuvana jaja... Osam minuta, stara priča... Uzmite ih u ruku, spustite na sto ovako i rolajte, (posto je sredinu testa obilato prekrio pršutom, uzima jaje u šaku, tras, nježno ga tresne na sto, ispravi dlan i zarola ga u napred do kraja dlana, kao kad malo razmekšavate limun pre ceđenja i onda se ljuska sama razdvoji, jednim potezom je skinete*) i sad samo ovako, prosto ko pasulj, nema onog smaranja... Sad ću ovako, evo, vidite... Kad sam se tek preselio u London dobio sam posao u hotelu, pa sam posle milion narudžbina za prokletu salatu od tunjevine naučio baš brzo da ljuštim jaja... (Eto, to je ono što poštujem kod njega, čovek ne krije poslovne tajne nego prenosi iskustva i odaje trikove).

Sad slušajte, porđajte jaja ovako, tako šest jaja (uzduž, po sredini). Sad je tu malo mocarele i parmezan. Ovo (veća kugla mocarele) ću da isečem na 6 ili 7 komada. Mocarelu i parmezan volim zato što parmezan ima genijalan ukus, fin sirast ukus, a mocarela se lepo topi pa se onda fino razvlači. Eto tako, uzeo sam rende pa ću da narendam odgore poprilično parmezana, oko par šaka... (energično renda i još energičnije stenje).

Treba mi bosiljak... samo ću da otkinem stabiljku, pa ću da ovo prekrijem bosiljkom (cele listove). Bosiljak, sir, parmezan, mislim, oprosti, ali to je jedna od najboljih stvari na svetu... imam tu i malo sušenog paradajza, ali vi možete da koristite i običan zgnječeni bebi paradajz.
-To je kao gotov sendvič, zar ne?
Da, kao gotov sendvič, ali je pečen, zar ne? Prosto ko pasulj. Ovo je interesantno. Uzmeš ovaj kraj i ovako ga presaviješ. (Presavio je jedan, duži kraj preko celog fila, dotle, a ostaje još 5-6cm folog testa do kraja). Na smrt je prosto, jeli? A onda nastaviš da ga savijaš. Zamisli, kad se to bude peklo, i sve ono počne da se topi...

Sad kad smo to uradili, izgleda kao velika vekna. Sad treba da je spojiš u krug, otvoriću ovaj kraj i u njega ču zavući ovaj drugi, to je baš lako. Sad ću malo da ga ištipam (misli taj spoj). Izgleda kao poprilično dobar krug. Uzmi fini poslužavnik (ma pleh bre)... Malo ga pospi brašnom (taj pleh)..Sad malo maslinovog ulaj premaži odgore (hleb). Divno, pogledaj samo... Rastrljate ga malo, tako će postati baš fino hrskav i rumen. Imam i malo ruzmarina, samo ga iscepkajte. Pogledajte to, biće baš fino. E, ovo je slana vekna. Staviću je na stranu na trenutak.

Slatka vekna od hleba, nutele i banana

A onda ova druga, nju ću damo da razvijem i posuću je s malo brašna, pa ću da je razvijem isto onako, samo da bude malo duža i malo tanja. Sad ću da uradim nešto baš seljački ali morate da mi oprostite, zato što je baš kul. Ovde imam malo «Nutele». Od ovoga nema bolje. Iskoristiću celu teglicu (ja mislim da je to oko 400 gr) i razmaću je. Lepota jedna!

-Fantastično.
Samo je razmažite preko tri četvrtine testa, dotle otprilike. Imam ovde i neke banane, treba mi samo par (dve, kaže se dve). Oluštite samo jednu traku kore i iseckajte je ovako (na kolutiće)... Pa je izvrnite na fil.
-Jel može i neki drugi fil?
Da, bilo koji džem, sve što voliš će biti fino. Da ti kažem, zaboravio sam nešto. Imam i prepečene lešnike.(krupno mlevene) pospite ih odgore...Sad je urolajte ovako, kao štrudlu. Štipkaj, štipkaj, štipkaj, motaj, motaj, motaj. Kad to završiš napravi puža, tako da samo malo čokolade iscuri. Samo zavuci kraj ispod. Sad ću da je stavim na pleh, evo ovako. Pogledaj ih...

O, da! Možete da je premažete maslinovim ulje (nemoj, molim te)ili sa malo mleka, tako će dobiti finu koricu. I da bi dovršili stvar, ponovo je pospite lešnicima, i to je to, zapravo. Mogao bih da je ostavim da odstoji, trebalo bi na 15 minuta, ali to je savijača, ne treba joj to. Može da se podiže i u rerni.Sad ću samo da ih stavim usred rerne na 200 stepeni na jedno 35, 40 minuta dok ne porumene i postanu hrskave i to je to. Sad idem u kupovinu, Džeeeef, molim te izvadi hlebove iz rerne za oko pola sata...

(Ide u kupovinu, kupuje svežeg lososa i neke rozbratne ili ramstek, pojede sladoled i evo ga nazad).

fenomenalno, pogledaj, čak su i počistili, gospode (vidite kako su kuvari dibro društvo)... A nije im ni zagoreo hleb. Bravo Džefe, bravo. Divno hajde da doručkujemo (uzima hlebove i onaj poslužavnik sa jogurt-džemom i izlazi na terasu)

Riba u novini na roštilju

Hoću da napravim jedno sjajno jelo od lososa za večeru. Svi umiremo od gladi, probudio nam se apetit, pa sam kupio velikog lososa, pogledaj ga... Postoji jedan stvarno fantastičan način za spremanje ribe, bilo koje ribe, zapravo (aha, znači može i rečna) ali je losos idealan zato što je pomalo uljast (znači masan). Umotaš je u novine pa je pečeš na roštilju i dobiješ onaj sjajan blago dimljeni ukus koji prolazi kroz ribu, što je potpuno idealno.

Samo ću da natrljam ribu sa malo soli i bibera spolja i iznutra... Imam tu i malo semena morača, odlično ide uz ribu, a i ukus mu može biti sjajan. Slaže se i sa piletinom. Samo ga pospite preko cele ribe. Nećete ga jesti, već će dok se losos peče, kroz paru svemu dati divan ukus. Ovo možete da radite i sa sardinama, pastrmkom, sa celim lubinom, ma bilo kojom ribom, u stvari.

Kad to odradite, tu imam i neke fine travke i da vam kažem, u baš velikim količinama. Malo sam preterao, ali znate kakav sam kad su travke u pitanju. Imam ovde peršun, ruzmarin, bosiljak, mirođiju... Možete da stavite jednu travku a možete i punu šaku. Samo ću sve da iscepkam, zadržaću sve stabiljke i to, zato što vam treba baš sav ukus. Ruzmarin, sve, čak, i mladi luk, sve iscepkajte na male komadiće i sve lepo promešajte, da bi se ravnomerno rasporedilo i onda time napunite ribu. I to će, zato što je u samoj duplji, da isparava pravo u meso rine. Staviću i sloj travki na dno, pa ću da stavim ribu odgore, i onda ću da stavim travke i odgore, evo ovako. Znači riba ne leži na novinama, nego na travkama.

Imam tu i limun. Isecite ga, poređajte ga odgore. (preko trave). Uzmitenekoliko kriški pa ih stavite u sredinu. Samo uradite isto što i sa travkama. Stavite nekoliko i odozdo. I sad treba bukvalno da ga zavijete kao božićni poklon. treba onda to da pričvrstite pa da zavijete i da je presavijete ovako.

Gde mi j e konopac? Morao sam da se ogrebem od prodavca ribe za malo konopca. treba samo da uvežete ribu, svejedno kako, samo je zamotajte... A možete i ovako da je uvežete. Samo zamislite kako će ispasti... Stavićemo ovo na roštilj, i odmah će početi da gori, a travke i limun i onaj mladi luk iznutra će pustiti paru na to, i posisaće sav onaj divan miris. A onda kad počne malo da se puši, dobićete svog sopstvenog dimljenog lososa, druže biće kul.

Sad treba samo ovo da pokvasim da ne bi prebrzo gorelo. Dobro ću ga namočiti..(pridavljuje ga u kofetinu sa vodom gde hlade pivo i drže limun. Namače ga i nosi na roštilj. Izgleda kao paket.).

Krompirići u foliji na roštilju

(Uzima obarene mlade krompiriće, koji su se dok je on pripremao ribu kuvali u šerpi na roštilju.) Ovo je tako lako. Samo sipajte krompiriće u ovo (na podupljen sloj alufolije).
-A koliko su se kuvali?
Kuvali su se dok nisu omekšali u slanoj ključaloj vodi. Divno (jedan je smazao). Dodaću im malo soli, malo bibera i malo maslinovog ulja. Samo da bi svi bili baš fini. Sad malo ruzmarina, samo ću ovako da ga iskidam. On će malo goreti i otpasti, pa nema ni veze, možete da stavite i stabljike i sve. Tu je beli luk sa njim bukvalno uradite isto, ubacite sve zajedno unutra (samo je razbucao glavicu, da se odvoje čenovi). Malo promešajte, kad ovo bude gotovo, biće tako ukusno. Samo zgužvajte ovako alufoliju, dobićete kao neku tašnu. To možete da ubacite i u rernu dajte mu 40 minuta na 200 stepeni ili ga bacite na roštilj nikad se ne zna koliko mu treba na roštilju, pola sata, 40 minuta. Zalepiće se za foliju i postaće baš hrskavi i primiće divan ukus belog luka i ruzmarina i takvih stvari. To je samo jedan... od mudrih malih trikova. Idem da bacim ovo na roštilj pa onda moram još nešto da odradim. (Usput je okrenuo onu ribu u novinama, gorela je blago. Sad ne znam kako proceniti kad je gotovo?).

(Odneo je zamotuljak na rostilj i sada vadi one lepe juneće šnicle to je valjda rozbif, nije biftek i nije rozbratna). Pogledaj ovo, sjajno, druže. kakav dan. Slušaj, kupio sam par odrezaka. Šta je roštilj bez par odrezaka? Hejli? –Molim? –Jel možeš da nam ispečeš ovo? Samo ću da ih posolim sa obe strane. Da budu srednje pečene.

Tajlandski sos od đumbira, papričica, soja sosa i limuna

A ja ću napraviti jedan tajlandski sos. Malo papričica, malo đumbira, pravi se baš brzo, a razlika je velika u odnosu na stare dosadne odreske. Samo ću da izrendam papričicu tamo (u činiju za salatu). Ostavite i semenke, sve. Možete i da ih bacite, ali iskreno, baš nam se jede ljuto. Treba da dobijete fine ljuspice od papricica, to je bas fino. Izrendaću 2 ovakve (lepe crvene).

Imam tu i đumbir, obožavam đumbir, mnogo je dobar. Samo ću da ga oljuštim. Mnogo volim da rendam đumbir, to sad stalno radim, više ga uopšte ne seckam, samo ga rendam. Ako ga sitno izrendate, dobićete kao neku kašu i sav onaj sok koji iz njega teče. Obožavam da izrendam malo đumbira u malo limunade, dodaš led, krišku limuna... Da ti kažem, to je jedno od najboljih pića, brzo se pravi (i dodaš sode i to je valjda onaj džindžer ejl, valjda. Nisam probao ali sam načitan).

Imam ovde i malo belog luka, treba samo malo, oko pola čena. Samo ga oljuštite...
-Hoćeš li i njega da rendaš?
Da, sve ću da rendam. To je divno, znaš, samo rendaš (za sos se uvek renda da se ne oseti pod zubima, dok za salatu nema potrebe). Neću da iskoristim i drugu polovinu, jak je kad je sirov.

Hejli mi peče odreske, svaka joj čast.
-Fino je kad imaš sve rte kuvare oko sebe.
Da, ali ništa nisu radili ceo dan. Ovo im je prvo kuvanje danas. Dobro, tu su mi papričice, đumbir, beli luk, i sad mi treba fini... Treba vam oko 8 supenih kašika soja sosa (pazite to je prilično slano). I malo maslinovog ulja. Sad samo sve to promešajte, pa će svi ti ukusi, znaš, papričice, ljutina papričica, svežina đumbira i belog luka, to je kao preliv za salatu ili neka marinada. Probaj malo. Da ti kažem, ne bi mu škodilo malo limuna. Baš je fino s malo limuna. U stvari, da, prošli put sam ga pravio sa zelenim limunom... Samo malo limuna... To će ga preseći, biće baš fino. (iscedio je jednu polutku limuna) Da probamo malo. Opako. to je savršeno.

Povrće pačuli menta u foliji na roštilju

Da ti pokažem šta sam napravio. Imam ovde malo pačuli mente. To je čudno, ljudi misle da na roštilju može da se peče samo roštilj. Ali na primer, nama se onaj losos dimi. A ovu pačuli mentu sam stavio u foliju, dodao joj vinsku čašu vode i malo soli i skuvao je na pari. Znači tu možete da kuvate i povrće, to je prosto ko pasulj, a mislili ste da to ne može.
-Šta bi ti bila alternativa za pačuli?
Ako ne možeš to da nabaviš, može kelj, zelje, spanać, maldi luk. takve stvari, znaš,a i mešavina svega toga bi bila baš fina. Ali mislim ovo je malo autentičnije.

Sad samo poređajte zeleniš na tanjir, tako, divne boje... Sa odrezaka skinite masnoću, masnoća baš i ne ide uz to jelo, ali je dobro peći meso sa njom. Samo ću da ga iseckam ovako (popreko, zasek ukoso), da bude centimetar debelo, pod finim uglom...Sad stavite meso na tanjir (preko zeleniša) Eto tako. Dobra stvar je to što sam imao 3 odreska, a kad sam završio, izgleda kao da ga ima mnogo više. Eto vidite, sve je gotovo. (Moram da primetim da je meso iznutra vrlo roze da ne kažem crveno. A rekao je srednje. A on zna šta govori. Zaključujemo da junetina na roštilju mora biti živahno rozikasta iznutra da bi bila srednje pećena. Kad je dobro pečena onda je valjda bledo roze, a onako skroz braon ne bi smela nikad da bude jer bi takva bila tvrda i žilava i teško jestiva. Zato se kod nas to valjda slabo jede kad svi vole reš.)
Promešaj malo onaj sos.
-Izgleda divno.
Da. Prelij s njim meso. Svi ti sokovi koji cure iz mesa, preliće povrće. Ovo je stvarno dobra letnja hrana.

Dobro, hajde sad da pojedemo ovaj roštilj. (Na pesak su stavili jednu dasku za jedrenje, prekrili je nečim, valjda kuhinjskim krpama ili sl. i odozgo poređali đakonije, posedali okolo i jeli. Ribu su odmotali, zacepili i i raskrilili ostatak novina, uklonili travu i sekli parčiće ribe i služili ih bez kože. Onda pored toga po parčence šnicle i onog zelenog povrća i lepo su jeli uglavnom rukama i pili pivo takođe rukama, to jest iz flše. Posle je podelio po kutiju kupovnog sladoleda i po plastičnu kašičicu. Normalno, na plaži su. Da, sve to se dešava na plaži ispred te kuće koju su iznajmili. Posebno me impresionirao roštilj, veliki sa nekakvim ukrštanim nogarima, valjda pripada kući. Tja. Ovo sa ribom bi moglo da bude efektno ali ima dosta šansi da ne uspe, treba probati. Kako li bi izgledalo sa pastrmkom ili kečigom. Hm.)

NARODE MOJ, KRAJ! Ovo je bila poslednja 23. epizoda serije GOLI RUČAK. Ko hoće, ima šta da nauči.

Budite pozdravljeni i prijatno, Bane
ps nedostajaće mi.